



Comte Peraldi Cuvée Blanc de Noirs 2024



LE PETIT REVEUR
VIN DE FRANCE - BLANC DE NOIRS
LABEL BIO

L'année 2024 :

La vigne débute bien sa saison 2024 malgré quelques bois faibles par endroit, souvenir des cicadelles. Une pluie froide fin mai pendant la floraison provoque quelques coulures. L'été très chaud et sec favorise une maturité précoce et importante. Un millésime riche et intense qui se veut fruité et équilibré grâce à nos terroirs granitiques.

Vendanges manuelles débutées le 21/08/2024

Cépage

Sciaccarello 100 %

Vinification

Pressurage direct à réception du sciaccarello pour éviter toute prise de couleur. Fermentation en cuve inox avec régulation des températures.

Dégustation

Robe jaune pâle aux reflets légèrement litchi. Le nez est intense sur des notes de fruits jaunes et de bonbon anglais. La bouche combine élégamment fraîcheur et gourmandise pour laisser en finale des parfums de zeste de pomelos.

Conseil de service

Servir entre 8° et 10°

Conservation

A boire dans l'année