

Rouge Frais

FRAIS, FRUITÉ ET FLORAL



TERROIR
Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

VINIFICATION
Fermentation et vinification en cuves inox - macération de quelques heures, levures sélectionnées

CÉPAGES :
Sciaccarellu 100%

Garde :
3 ans

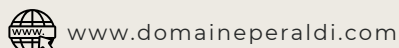
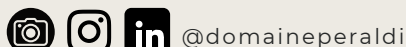
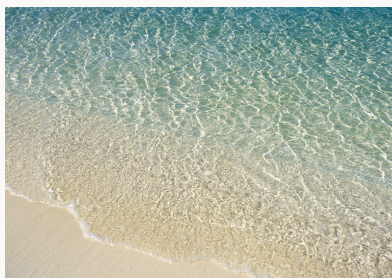
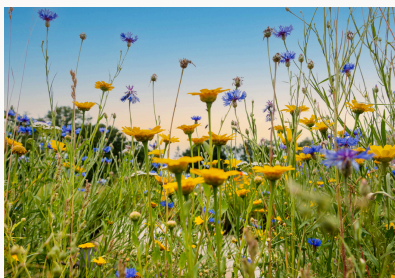
Elevage:
Cuve Inox

Service :
10-12°C

Couleur :
Rubis

L'ANNÉE 2025 :
2025 paraissait bénie, peut-être grâce à la venue historique du Pape François à Ajaccio : bel hiver, printemps pluvieux, belles grappes. Mais voilà qu'avec la sécheresse estivale, nos raisins ont attisé la gourmandise des sangliers. Tel un fléau, et malgré les clôtures, ils se sont délectés du fruit de notre travail. Et si l'aridité a freiné le mildiou, elle a aussi provoqué une maturité très précoce. Ainsi, jamais dans l'histoire du domaine les vendanges n'avaient débuté aussi tôt.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :
UN ROUGE À DÉGUSTER BIEN FRAIS !
D'une robe rubis clair et lumineuse, ce vin séduit d'emblée par son éclat et sa fraîcheur visuelle. Le nez est expressif et charmeur, mêlant des arômes de fruits mûrs à des nuances florales délicates, relevées par une touche d'épices et de subtiles notes de bonbons anglais qui apportent une gourmandise irrésistible.
En bouche, l'attaque est fraîche et souple, offrant une sensation immédiate de légèreté. Le milieu de bouche se révèle gourmand, porté par un fruit juteux et une belle harmonie. La finale, acidulée et fruitée, prolonge le plaisir avec dynamisme, tandis que la rétro-olfaction, légèrement florale, signe avec élégance l'identité du cépage Sciaccarellu.
Un vin tout en finesse, à la fois accessible et expressif, idéal pour les moments de convivialité.



Domaine Comte Peraldi

Chemin du Stiletto | 20167 Mezzavia
05 94 22 37 30



Ventes et dégustation à la propriété

Visite sur RDV sur
www.domaineperaldi.com