



GAMME INTEMPORELLE

Domaine Comte Peraldi Blanc 2024



AOP AJACCIO
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

100% Vermentino

Terroir

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

Vinification

Réception des raisins par conquêt à bande, puis tri sur table. Pressurage direct en pressoir pneumatique, 20% après macération pelliculaire. Débourage à froid puis fermentation en cuve inox thermorégulée (18-20°C).

Elevage

En cuve inox, collage avant mise en bouteille.

Dégustation

Robe jaune pâle scintillante, reflets verts argentés. Si le nez s'ouvre d'abord sur des parfums de poire juteuse et d'amande fraîche, on perçoit rapidement la subtilité de ce vin blanc avec ses notes minérales et florales (fleur d'oranger, acacia). La bouche offre beaucoup de chair et une jolie amplitude mais reste tonique et rafraîchissante grâce à la minéralité de ce vin.

Conseil de service

Servir entre 10°C et 12°C.

Conservation

A boire dans les 3 ans

