

## Blanc

FRAIS, LÉGER ET MINÉRAL



### CÉPAGE :

Vermentino

Garde :  
**3 ans**

Elevage:  
**Cuve inox**

Service :  
**10°-12°C**

Couleur :  
**Pâle  
reflets  
argentés**

### TERROIR

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

### VINIFICATION



Réception des raisins puis tri sur table.  
Pressurage direct en pressoir pneumatique, courte macération pelliculaire.  
Débourbage à froid puis fermentation en cuve inox thermorégulée (18-20°C).

### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :


#### UN VIN FRAIS ET FRUITÉ

Jolie robe pâle aux reflets argentés. Le nez s'ouvre sur la poire juteuse et l'amande fraîche, avant de dévoiler une belle finesse florale et minérale. La bouche, ample et généreuse, conserve une belle vivacité, portée par une fraîcheur saline.



   @domaineperaldi

 [www.domaineperaldi.com](http://www.domaineperaldi.com)

 [info@domaineperaldi.com](mailto:info@domaineperaldi.com)



### 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](http://www.domaineperaldi.com)