



DOMAINE COMTE PERALDI

Domaine Comte Peraldi *Cuvée Guillaume 2015* AOP Ajaccio

CEPAGES

Nielluccio (50%) - Syrah (40%) - Carignan (10%)

TERROIR

Arènes granitiques.

VINIFICATION

En petites cuves avec des pigeages quotidiens.

ELEVAGE

18 mois au moins, dont 12 en barriques âgées de 3 ans..

DEGUSTATION

Robe grenat profonde et lumineuse, aux reflets pourpres. Le nez intense gagne en précision à l'aération. On perçoit alors des parfums de fruits noirs compotés, de cuir, d'épices, et des notes boisées. En bouche, la puissance s'allie à la gourmandise. Les tanins sont encore jeunes et soutiennent bien la texture charnue et veloutée de ce vin, au beau potentiel de garde.

CONSEILS DE SERVICE

Servir entre 18°C et 20°C.

CONSERVATION

A boire dans les 10 ans.



Société Commerciale du Domaine Peraldi
Chemin du Stiletto - BP 5121 - 20501 Ajaccio Cedex 5
Tél : 04.95.22.37.30 - Fax : 04.95.20.92.91
Email : info@domaineperaldi.com

