



GAMME INTEMPORELLE



Domaine Comte Peraldi Blanc 2022

AOP AJACCIO
LABEL BIO

L'année 2022 :

L'année s'est qualifiée par un été sans fin avec de fortes chaleurs dès la mi-mai. La nature nous concéda péniblement 130mm d'eau de janvier à la récolte. Bon gré, mal gré, la vigne résiste. On se souviendra de l'orage du 18 août, salvateur pour la terre, destructeur pour les hommes. La sortie de fleurs fut pourtant prometteuse. Toutefois la sécheresse nous ramène à ce même constat : des jus de grande qualité, oui, mais en quantité limitée...

Vendanges manuelles débutées le 24/08/2022

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

