



MEREGALLI FRANCE

CUSUMANO



CUSUMANO

BENUARA

SICILIA DOC

De l'union unique des cépages Nero d'Avola et Syrah naît le Benuara, un vin au fort caractère, aux senteurs fruitées et au goût sapide et rond.

RÉGION : Sicile

CÉPAGES : 70% Nero d'Avola, 30% Syrah

VIGNOBLE : Situé dans la commune de Monreale, à 250m d'altitude, sur un terrain argileux.

VINIFICATION : Vendange manuelle. Macération à froid des peaux pendant 2 jours à 7°C. Fermentation entre 26 et 28°C avec remontages et foulages fréquents puis fermentation malolactique en acier et vieillissement ultérieur en fûts.

ROBE : Rouge pourpre.

NEZ : Notes de poivre moulu.

BOUCHE : Un rouge mi-corsé, avec des notes de poivre moulu et de menthe qui accentuent les saveurs de figue et de tarte aux prunes. Frais, avec une finale teintée de caramel.

MEREGALLI FRANCE SAS

ZI Leader Club

18, rue Magellan

94370 Sucy-en-Brie

Tél. +33 01 56 74 14 90

Fax +33 01 56 74 14 99

www.meregalli.fr

info@meregalli.fr

Siège Social

18, rue Magellan

94370 Sucy-en-Brie

N° Tva : FR75 378 921 209

RCS Créteil : 378 921 209

N° Accises FR001 613 E 0022

Code APE 4834 Z