



MEREGALLI FRANCE

ARGIOLAS
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO



ARGIOLAS

COSTERA

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Cette version sarde du Grenache charme par ses arômes de fruits rouges macérés, d'épices douces et de garrigue unis dans une structure soyeuse et gourmande.

RÉGION : Sardaigne

CÉPAGES : 90% Cannonau, 10% Carignano et Bovale

VIGNOBLE : Situé à Sisini, dans la commune de Senorbì, entre 250 et 300m d'altitude, sur des sols calcaires composés de marne.

VINIFICATION : Macération et fermentation à température contrôlée pendant 10 à 12 jours. Fermentation malolactique en cuve de ciment vitrifié puis élevage en petit fût de chêne pendant 8 à 10 mois. Affinage final en bouteille.

ROBE : Rubis intense aux nuances grenat.

NEZ : Charmant qui révèle des notes de petits fruits rouges et de garrigue.

BOUCHE : Soyeuse, ronde et gourmande, excellent équilibre.

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