



MEREGALLI FRANCE

ARGIOLAS
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO



ARGIOLAS

KOREM

ISOLA DEI NURAGHI IGT

Profond et gourmand, le Korem est un assemblage subtil et très réussi des principaux cépages sardes portés à grande maturité. Il se distingue par sa profondeur et sa complexité aromatique ornée de notes chocolatées très originales.

RÉGION : Sardaigne

CÉPAGES : 85% Bovale, 10% Carignano et 5% Cannonau

VIGNOBLE : Situé dans la commune de Selegas, entre 200 et 350m d'altitude, sur des sols calcaires.

VINIFICATION : Macération et fermentation à température contrôlée pendant 10 à 12 jours. Fermentation malolactique en cuve de ciment vitrifié puis élevage en barrique de chêne pendant 10 à 12 mois. Affinage final de 6 mois en bouteille.

ROBE : Rouge rubis profond.

NEZ : Le nez révèle un grand charme olfactif, avec des notes de cerises noires, de cèdre, de groseilles, de cuir et de chocolat. Intense, persistant et équilibré.

BOUCHE : Lisse et velouté, plein, harmonieux, chaud et rond, avec une bonne persistance gustative.

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 Crétel : 378 921 209
N° Accises FR001 613 E 0022
Code APE 4834 Z