



MEREGALLI FRANCE

BAROLO BRUNATE DOCG – DOMAINE MARCARINI



RÉGION : Piémont

CÉPAGE : 100% Nebbiolo

VIGNOBLE : Situé à 300m d'altitude dans les communes de Barolo et de La Morra, sur des sols calcaires et argileux riches en magnésium.

VINIFICATION : Fermentations rigoureusement contrôlées et macération du moût au contact des peaux durant 4 semaines. Une fois la fermentation malolactique terminée commence la maturation durant au moins deux ans en tonneaux de chêne.

ROBE : Rouge grenat aux reflets rubis

NEZ : Amandes, fraises des bois, herbes aromatiques, épices et tabac sont soutenus idéalement par un caractère boisé très fin.

BOUCHE : Le vin démontre la grandeur du cru Brunate où un velouté unique et une ample expression aromatique se déroulent sur un lit de tannins fins et nobles.

ACCORD : Idéal avec des plats de viandes rouges, du gibier ou des rôtis. A servir entre 18 et 20°C.



GRUPPO
MEREGALLI
meregalli.com

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