



MEREGALLI FRANCE



1701 FRANCIACORTA

BRUT NATURE

FRANCIACORTA DOCG



Ce vin est une combinaison de matières premières exceptionnelles. Avec son goût plein et ample, équilibré par une acidité prononcée, ce vin est l'ambassadeur parfait des choix œnologiques de la cave.

RÉGION : Lombardie

CÉPAGES : 85% Chardonnay, 15% Pinot noir

VIGNOBLE : Situé dans les communes de Sabbioni, Magrì, Brolo.

VINIFICATION : La fermentation se fait avec des levures indigènes dans des cuves en acier et en ciment, suivie d'une période de repos sur lies d'au moins 24 mois.

ROBE : Jaune paille

NEZ: Ample avec des notes de pâtisserie et une finale plaisamment minérale de graphite.

BOUCHE: Pleine et ample, équilibrée par une acidité élevée, minérale avec des notes de fruits frais et une longue finale de pomme rouge.

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