



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](http://www.meregalli.fr)  
[info@meregalli.fr](mailto: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