



MEREGALLI FRANCE

IS ARGIOLAS – VERMENTINO DI SARDEGNA DOC – DOMAINE ARGIOLAS

ARGIOLAS
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO



Le Is Argiolas est l'un des Vermentino les plus réussis de la Sardaigne. Cette bouteille historique du domaine doit son succès au savoir-faire sans faille d'Argiolas et à son terroir caractérisé par des terres riches en calcaire et en argile qui confèrent aux vins de la minéralité, de la finesse et une grande longévité. Vif, frais et sapide, le Is Argiolas dispose d'un équilibre délicieux avec sa structure riche et ronde. Une vraie perle rare !

RÉGION : Sardaigne

CÉPAGE : 100% Vermentino

VIGNOBLE : Situé dans la commune de Selegas, entre 200 et 300m d'altitude, sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION : Sélection attentive des grappes, éraflage complet et pressurage doux. Décantation naturelle à froid, fermentation spontanée à température contrôlée à 17°C durant 25 à 30 jours en cuve inox. Affinage sur lie fine entre 40 et 60 jours.

ROBE : Jaune paille aux reflets verts.

NEZ : Grand bouquet de fleurs intense, délicat et persistant.

BOUCHE : Vif, frais et riche, le Is Argiolas est équilibré et délicat.

ACCORD : Excellent avec des fruits de mer, des risotto, des pâtes aux fruits de mer, des ragoûts et des rôtis de poisson, des viandes blanches ou encore des fromages moyennement affinés.



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