



MEREGALLI FRANCE

**KOREM – ISOLA DEI NURAGHI IGT – DOMAINE ARGIOLAS**

**ARGIOLAS**  
L'ARTE. LA VIGNA. IL VINO



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 intense.

**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.

**ACCORD** : Parfait avec des plats de pâtes et de riz avec une sauce à la viande, un ragoût de viande rouge, du gibier, des viandes rôties ou grillées et du fromage.



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