



MEREGALLI FRANCE

**OLMAIA BIOLOGICO – SANT'ANTIMO DOC – DOMAINE COL D'ORCIA**



L'Olmaia est l'expression la plus pure du mariage entre le cépage le plus connu au monde et le climat du terroir unique de Sant'Antimo. Au verre, ce vin rappelle l'intensité d'un été chaud et sec typiquement méditerranéen.

**RÉGION :** Toscane

**CÉPAGE :** 100% Cabernet Sauvignon

**VIGNOBLE :** Situé entre le fleuve Ombrone et la rivière Orcia, aux pieds de la colline de Sant'Angelo en Col.

**VINIFICATION :** Fermentation en cuve inox avant une macération d'environ 20 jours entre 25 et 28°C comprenant deux remontages quotidiens. Affinage durant 18 mois en fût de chêne français, puis encore 8 mois en bouteille.

**ROBE :** Rouge rubis aux intenses reflets violacés

**NEZ :** Parfums intenses, complexes et délicats de mûre, de myrte, de réglisse, de piment, de pin et de tabac.

**BOUCHE :** Charnue et bien structurée. Présence tannique douce et agréable, parfaitement équilibrée avec les notes typiques laissées par les fûts. Finale longue, persistante et sapide.

**ACCORD :** Idéal avec des rôtis, de la viande rouge et des fromages 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