



MEREGALLI FRANCE

PELORO BIANCO – TERRE SICILIANE IGP – DOMAINE LE CASEMATTE



Assemblage des cépages autochtones Grillo et Carricante qui offre un subtil bouquet aromatique fruité et floral complété par un soupçon d'amande.

RÉGION : Sicile

CÉPAGES : 65% Grillo, 35% Carricante

VIGNOBLE : Situé à Faro Superiore, au nord de Messine, sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION : Les raisins sont récoltés la deuxième semaine de septembre par vendange manuelle en petites caisses. La vinification a lieu selon le procédé classique en cuves en acier où il est également conservé un certain temps avant la mise en bouteille. Affinage en bouteille pendant trois mois.

ROBE : Belle couleur jaune paille.

NEZ : Vin blanc au bouquet raffiné et persistant aux senteurs minérales/iodées qui se marient aux notes de fruits blancs et jaunes, de fleurs, en particulier de mimosa et de camomille, et de fraîches notes d'herbes aromatiques méditerranéennes.

BOUCHE : Frais et sapide, vibrant d'acidité mais avec un fond fruité, long et tonique, et une légère note d'agrumes en finale.

ACCORD : A servir avec des plats de poisson ou des fruits de mer, délicieux en apéritif.



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