



MEREGALLI FRANCE

**PERDERA – MONICA DI SARDEGNA DOC – DOMAINE ARGIOLAS**

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



Le Monica est l'un des cépages les plus anciens de Sardaigne, présent dans toute l'île en petites quantités. Argiolas nous offre ici une parfaite introduction à cette variété trop souvent oubliée, qui enrichit vraiment le patrimoine vinicole de l'Italie.

**RÉGION :** Sardaigne

**CÉPAGES :** 90% Monica, 10% Carignano et Bovale

**VIGNOBLE :** Situé à Sisini, dans la commune de Senorbì, entre 250 et 300m d'altitude, sur des sols calcaires composés de marne.

**VINIFICATION :** Fermentation spontanée en cuve inox à température contrôlée pendant environ 8 à 10 jours. Affinage en cuve de ciment vitrifié puis pendant une courte période en petit fut de chêne français.

**ROBE :** Rouge rubis intense.

**NEZ :** Peu après l'ouverture, le vin s'enrichit d'arômes de cerises, de myrtilles et d'épices douces.

**BOUCHE :** Assez souple, elle s'épanouit longuement sur une finale presque suave typique du Monica.

**ACCORD :** Idéal en accompagnement de pâtes en sauce à la viande, de viande grillée ou de fromage de brebis et de vache.



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