



MEREGALLI FRANCE

SANGIOVESE – TERRE DEGLI OSCI IGT – DOMAINE DI MAJO NORANTE

DI MAJO NORANTE



Le cépage Sangiovese, classiquement utilisé en Toscane, se manifeste ici avec beaucoup de richesse et de rondeur. Le terroir y fait ressortir plus de pulpe fruitée et cette cuvée à la bouteille très élégante charme par ses fragrances immédiates.

Excellent rapport qualité/prix/plaisir.

RÉGION : Molise

CÉPAGE : 100% Sangiovese

VIGNOBLE : Les vignes se situent à Campomarino, où le sol est argilo-calcaire.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle avec macération pelliculaire d'environ un mois, fermentation malolactique complète. Affinage final de 3 mois en bouteille.

ROBE : Rouge brillante.

NEZ : Frais, senteurs de violette, fruits des bois, agréablement fruité et parfumé.

BOUCHE : Structuré, harmonieux et velouté, aux légères notes de cuir. Fragrances de fruits rouges et noirs cuits et de tabac blond.

ACCORD : Idéal avec des *antipasti*, des viandes rouges 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