



MEREGALLI FRANCE

SERRA LORI – ISOLA DEI NURAGHI IGT – DOMAINE ARGIOLAS

ARGIOLAS
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO



Un rosé de grande personnalité, riche et désaltérant. Rosé à la robe corail aux reflets violets, il allie un nez intense et fruité à une bouche riche, vive, propre et désaltérante. De bonne structure, il accompagnera l'apéritif comme un repas estival autour de grillades.

RÉGION : Sardaigne

CÉPAGES : 50% Cannonau, 25% Monica, 20% Carignano, 5% Bovale

VIGNOBLE : Situé dans la commune de Selegas, entre 200 et 300m d'altitude, sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION : Macération carbonique partielle suivie d'une macération classique de 3-4 heures. Décantation à froid, fermentation à la température contrôlée de 16°C, affinage en cuve inox pendant 1 mois.

ROBE : Rose corail aux reflets violets

NEZ : Délicat, intense et fruité.

BOUCHE : Fraîcheur et rondeur jusqu'en fin de bouche, avec un bon équilibre entre sapidité et acidité.

ACCORD : Excellent avec des fruits de mer ou des légumes, des soupes de poisson, ou encore des viandes blanches.



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