



MEREGALLI FRANCE

**CELLOLE CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE
DOMAINE SAN FABIANO CALCINAIA**



SAN FABIANO CALCINAIA



Faites la découverte de ce rouge exprimant une agréable fraîcheur et muni de tannins serrés. Le meilleur vin de la maison à ce jour. À boire dès maintenant ou à laisser s'épanouir au cellier.

RÉGION : Toscane

CÉPAGES : Sangiovese 90%, Merlot 10%

VINIFICATION : Première sélection pendant la vendange première moitié de septembre. Deuxième sélection rigoureuse dans la cave. Egrappage et foulage, fermentation à température 28-32°C en cuves inox avec des souches de levure sélectionnées dans la région de Chianti Classico. Macération des peaux de 15-20 jours, puis pressurage doux. Elevage en barriques (de 1er et 2ème passage) pendant 24 mois et affinage en bouteille de six mois.

ROBE : Grenat sombre.

NEZ : Nez complexe où dominant des notes balsamiques. Parfum fin, intense, persistant, avec des senteurs florales (violette), des fruits rouges mûrs, d'épices et de torréfaction. Il est aussi marqué par des arômes de cacao.

BOUCHE : La bouche corsée et ferme est soutenue par des tanins ronds et soyeux. Ce vin présente une grande structure, il est équilibré, harmonieux, très élégant. Chaleureux, ample et riche. Une bonne persistance gustative.

ACCORD : S'accorde très bien avec viandes rouges grillées, viandes blanches en sauce, chasse, fromages corsés.



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