



MEREGALLI FRANCE

**ANTIGUA – MONICA DI SARDEGNA DOC – DOMAINE SANTADI**



Issu du cépage ancien Monica, l'Antigua est un vin est légèrement plus fruité que les vins issus d'autres cépages sardes. Peu après l'ouverture, il s'enrichit de parfums de fruits mûrs et d'épices douces, la bouche reste assez souple et s'épanouit longuement sur une finale presque suave typique du Monica.

**RÉGION :** Sardaigne

**CÉPAGES :** 85% Monica, 15% Carignano

**VIGNOBLE :** Situé dans la province de Sulcis, où les sols sont argileux, sablonneux et calcaires de texture moyenne.

**VINIFICATION :** Vendange mi-septembre. Fermentation spontanée et affinage en cuves de ciment vitrifié.

**ROBE :** Rouge rubis avec des reflets violets.

**NEZ :** Bouquet complexe aux notes de mûre et d'épices.

**BOUCHE :** Agréable et souple, l'Antigua possède une très bonne structure.

**ACCORD :** Idéal avec les viandes rouges, en particulier l'agneau. Parfait avec du gibier ou 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