



MEREGALLI FRANCE

TERRE BRUNE – CARIGNANO DEL SULCIS SUPERIORE DOC – DOMAINE SANTADI



Le Carignano à son paroxysme. Un des plus grands vins sardes élaboré par l'œnologue du Sassicaia qui offre beaucoup de race et de finesse.

RÉGION : Sardaigne

CÉPAGES : 95% Carignano, 5% Bovale

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

VINIFICATION : Vendange fin Septembre. Fermentation malolactique en cuves inox durant 15 jours puis affinage entre 16 et 18 mois en barriques de chêne français. Affinage en bouteille de 12 mois avant commercialisation.

ROBE : Rouge rubis aux reflets grenat.

NEZ : Bouquet complexe de bleuets et de prunes, d'épices douces, de feuilles de laurier, de genièvre, de tabac et de chocolat.

BOUCHE : Notes riches, douces, fruitées et épicées. Tanins à l'élégance rare. La trame s'épanouit avec longueur et complexité et son évolution laisse place à la découverte à chaque gorgée.

ACCORD : Idéal avec des viandes rôties ou grillées, du gibier, tous les plats garnis d'herbes et d'épices et les fromages affinés.

