



MEREGALLI FRANCE

SHAMARIS – SICILIA DOC – DOMAINE CUSUMANO



Le cépage Grillo, habituellement un peu plat, donne, dans le vignoble en altitude de Cusumano, des résultats remarquables.

RÉGION : Sicile

CÉPAGE : 100% Grillo

VIGNOBLE : Dans la commune de Monreale, à 500m d'altitude, sur des sols sableux.

VINIFICATION : Vendange manuelle début septembre. Macération à froid des peaux durant 5 heures à 14°C avec saturation d'azote puis décantation à froid. Fermentation entre 18 et 20°C puis affinage sur lies durant 4 mois avant un dernier affinage en bouteille.

ROBE : Jaune paille aux légers reflets verts.

NEZ : Parfum complexe et élégant, où se mêlent les fruits blancs et les fruits tropicaux, avec une note minérale de fond très typique.

BOUCHE : Bonne acidité et des arômes très agréables accompagnent une finale persistante.

ACCORD : Idéal avec des plats de poissons et des crustacés, ou encore des risottos, des pâtisseries salées et des viandes blanches légères.