



MEREGALLI FRANCE



COTTANERA

COTTANERA

L'ARDENZA

Sicilia DOC

Mondeuse

L'un des vins les plus particuliers de la maison: un Mondeuse en altitude, sur sols volcaniques.

RÉGION : Sicile

CÉPAGES : 100% Mondeuse

VIGNOBLE : Feudo di Mezzo (Castiglione di Sicilia), à 750-800m d'altitude. Sol lavique. Vignobles de 30 ans.

VINIFICATION : Égrappage et macération sur les peaux pour 30 jours. Malolactique en fûts de chêne français de 225 litres.

ÉLEVAGE: 14 à 16 mois en fûts de chêne français, puis affinage de 18 mois en bouteille.

ROBE : Rouge rubis

NEZ : Notes végétales fraîches suivies par des arômes intenses et fruités de cerise, de myrtille, se mariant avec des parfums balsamiques; épicés doux et élégantes.

BOUCHE : Rond et soutenu par des tanins bien fondus de grande qualité, une agréable finale sapide. Finale longue et d'une jolie persistance.



MEREGALLI FRANCE SAS

18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
Tél. +33 0156741490
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 022
Code APE 4834Z