



MEREGALLI FRANCE



COTTANERA

COTTANERA
SOLE DI SESTA
Sicilia DOC
Syrah

Un vin de garde à la structure genereuse

RÉGION : Sicile

CÉPAGES : 100% Syrah

VIGNOBLE : Feudo di Mezzo (Castiglione di Sicilia), à 750m d'altitude. Sol lavique. Vignobles de 18 ans.

VINIFICATION : Égrappage et macération sur les peaux pendant 30 jours, puis fermentation malolactique en fûts de chêne.

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

ROBE : Rouge rubis avec des reflets violets

NEZ : Il s'ouvre sur des notes de fruits et des nuances méditerranéennes fraîches, qui se marient à des notes épicées de chocolat et de poivre noir.

BOUCHE : Equilibré, chaleureux, solaire, riche en pulpe. Ses tanins nobles sont soutenus par une bonne pulpe et énergie.



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