



MEREGALLI FRANCE



**COL D'ORCIA**



**Nearco**

*Sant'Antimo DOC*



Le potentiel tannique du Cabernet enveloppé par la profondeur du Merlot et du Syrah. En résulte un Nearco d'une grande intégrité, aux saveurs diverses mais unies par une grande élégance.

**RÉGION:** Toscane

**CÉPAGES:** 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah

**VIGNOBLE:** Situé entre le fleuve Ombrone et la rivière Orcia, aux pieds de la colline de Sant'Angelo en Col.

**VINIFICATION:** Fermentation des trois cépages séparément en cuve inox dans lesquelles les peaux sont laissées au contact du moût. S'ensuit une macération d'environ 20 jours à température contrôlée (moins de 30°C), durant laquelle le foulage est quotidien.

**ROBE:** Rouge rubis intense aux légers reflets violacés.

**NEZ:** Notes fruitées de groseille et de cerise qui se fondent parfaitement aux nuances épicées de vanille et de clous de girofle.

**BOUCHE:** Douce, chaleureuse et ample. La trame tannique est bien équilibrée par une grande fraîcheur. Finale fruitée à la grande longueur.

**ACCORD:** Idéal avec des plats riches typiques de la gastronomie toscane, en particulier avec du veau braisé.

---

**MEREGALLI FRANCE SAS**

18, rue Magellan 94370, Sucy-en-Brie (FR)

[www.meregalli.fr](http://www.meregalli.fr) / [info@meregalli.fr](mailto:info@meregalli.fr)

+33 01 56 74 14 90