



MEREGALLI FRANCE



**PELORO ROSSO – TERRE SICILIANE IGP ROSSO – DOMAINE LE CASEMATTE**



Mélange de Nerello Mascalese et de Nocera, les deux principaux cépages de rouge qui définissent la commune de Messina, le Peloro Rosso est un vin de caractère qui reflète la détermination de ses producteurs de nous offrir un produit de qualité à un prix très abordable.

**RÉGION :** Sicile

**CÉPAGES :** 70% Nerello Mascalese, 30% Nocera

**VIGNOBLE :** Situé à Faro Superiore, dans la commune de Messina, à 500m d'altitude.

**VINIFICATION :** Vendange manuelle en petites caisses, à partir de la troisième semaine de septembre. La vinification se fait selon la méthode classique dans des cuves en acier inoxydable, mais le jus est ensuite transféré dans des fûts de chêne et élevé pendant deux mois. Le vin est mis en bouteille pour un affinage de 4 à 5 mois supplémentaires avant sa commercialisation.

**ROBE :** Très belle couleur rubis foncé, profonde et brillante avec quelques reflets violacés.

**NEZ :** Arômes amples et persistants de fruits rouges, des parfums floraux, de caroube et de réglisse sur fond épicé.

**BOUCHE :** Bouche vineuse, nerveuse, bien équilibrée par une belle acidité, fruitée, dotée d'une trame tannique serrée et d'une délicieuse fraîcheur.

**ACCORD :** Un vin rouge à servir avec des viandes grillées, des rôtis, du gibier ou des fromages forts.