



MEREGALLI FRANCE



**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG – DOMAINE COL D'ORCIA**



A la manière des grands producteurs traditionnels de Montalcino, Col d'Orcia utilise depuis toujours des grands tonneaux en chêne de Slavonie pour la maturation du Brunello. Cette tradition respecte l'essence même du Sangiovese qui réside dans son potentiel de vieillissement, dans l'amélioration du vin à travers son long affinage, d'abord dans le bois puis en bouteille.

**RÉGION :** Toscane

**CÉPAGE :** 100% Sangiovese (localement appelé Brunello)

**VIGNOBLE :** Situé entre le fleuve Ombrone et la rivière Orcia, aux pieds de la colline de Sant'Angelo en Col, à 300m d'altitude.

**VINIFICATION :** Vendanges manuelles avec tri rigoureux des meilleures grappes de la vigne. Fermentation sur les peaux pendant environ 20 jours à une température inférieure à 28°C dans des cuves inox larges et peu profondes conçues et construites afin d'extraire les tanins et la couleur de manière efficace mais délicate. Vieillissement de 4 ans, dont 3 ans en tonneaux de Slavonie et de l'Allier suivi d'au moins 12 mois d'affinage en bouteilles dans les caves à température contrôlée.

**ROBE :** Rouge rubis aux reflets grenat.

**NEZ :** Complexe et élégant, aux arômes caractéristiques de fruits rouges mûrs et d'épices.

**BOUCHE :** Puissant, fin et persistant avec des tanins mûrs et agréables. Grande structure complexe. Long, élégant et savoureux en bouche avec des notes fruitées.

**ACCORD :** Idéal avec de la viande rouge, de la volaille, du gibier et des fromages affinés.