



MEREGALLI FRANCE



PINOT GRIGIO BIOLOGICO – SANT'ANTIMO DOC - DOMAINE COL D'ORCIA



Admirable équilibre entre finesse et rondeur. Un blanc sec digne du magnifique terroir de Sant'Antimo.

RÉGION : Toscane

CÉPAGE : 100% Pinot Grigio

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

VINIFICATION : Vendanges manuelles avec une sélection rigoureuse dans les premières heures fraîches du matin. Vinification dans un premier temps à une température entre 8°C et 10°C suivi d'un pressurage doux. Fermentation de 10-12 jours en cuve inox à une température contrôlée de 16-18°C. Mise en bouteille fin décembre.

ROBE : Jaune paille.

NEZ : Profond et très aromatique, ce vin charme par son nez intense de fruits blancs et de parfums floraux typiques du cépage.

BOUCHE : Vin corsé, frais et étoffé avec une bonne acidité, parfaitement équilibré, avec des notes de fruits mûrs. La bouche soutenue par une douce minéralité s'ouvre rapidement sur une petite gourmandise exotique entre ananas et pêches.

ACCORD : Il s'accorde à la perfection avec des champignons sautés, des poissons et des fruits de mer. Également idéal pour l'apéritif.