



MEREGALLI FRANCE



**PASCENA VENDEMMIA TARDIVA – MOSCADELLO DI MONTALCINO – DOMAINE COL D'ORCIA**



Depuis la Renaissance, le Moscadello est considéré comme divin. Riche et vibrant, il possède un bon équilibre entre de séduisantes notes fruitées et une acidité rafraichissante.

**RÉGION** : Toscane

**CÉPAGE** : 100% Moscato Bianco

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

**VINIFICATION** : La pourriture noble se développe pendant un mois et demi avant la récolte des raisins sur pied. Perte d'eau d'environ 30% due à la récolte tardive. Pressurage doux après sélection soignée des grappes. Fermentation très lente, une partie en barrique, l'autre en cuve inox thermo régulée, jusqu'à obtenir le degré d'alcool désiré. Affinage en barrique pendant 12 mois puis de nouveau 6 mois en bouteille.

**ROBE** : Jaune dorée brillante

**NEZ** : Arômes très intenses de pêche et d'abricot

**BOUCHE** : Harmonieuse et persistante, au bon équilibre entre une concentration de sucre agréable et une fraîcheur acide plaisante. Arrière-goût typiquement fruité.

**ACCORD** : Idéal avec du gorgonzola, du foie gras, ou des fruits frais et des pâtisseries.