



MEREGALLI FRANCE



NOA – SICILIA IGT – DOMAINE CUSUMANO



CUSUMANO



Un assemblage original considéré aujourd'hui comme un des plus grands rouges siciliens pour son élégance épicée et son fruit intense et intègre.

RÉGION : Sicile

CÉPAGES : 40% Nero d'Avola, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

VIGNOBLE : Ville d'Alcamo, à 250m d'altitude, sur un sol calcaire.

VINIFICATION : Vendange manuelle. Fermentation malolactique en foudres de chêne entre 28 et 30°C durant 10 à 15 jours. Affinage durant 1 an.

ROBE : Rouge violacé foncé.

NEZ : Arôme complexe aux notes empyreumatiques, fruitées, épicées et boisées. Mûres, cassis, prunes et cerises se mêlent à des notes d'origan, de poivre et de genièvre. La fragrance évolue vers des notes fraîches et minérales, de chocolat noir et de moka.

BOUCHE : Un vin sec corsé et fruité avec une agréable fraîcheur et des tanins parfaits. Des notes de fruits, d'épices et balsamiques évoluent vers une légère salinité. Expressif, il dévoile une texture ample qui se prolonge dans une finale assez soutenue.

ACCORD : Idéal avec un gibier en sauce accompagné de légumes rôtis. Ce grand vin se garde plusieurs années et il est conseillé de le servir relativement frais.