



MEREGALLI FRANCE



COSTERA – CANNONAU DI SARDEGNA DOC – DOMAINE ARGIOLAS

ARGIOLAS
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO



Cette version sarde du Grenache charme par ses arômes de fruits rouges macérés, d'épices douces et de garrigue unis dans une structure soyeuse et gourmande.

RÉGION : Sardaigne

CÉPAGES : 90% Cannonau (Grenache), 10% Carignano et Bovale

VIGNOBLE : Situé à Sisini, dans la commune de Senorbì, entre 250 et 300m d'altitude, sur des sols calcaires composés de marne.

VINIFICATION : Macération et fermentation à température contrôlée pendant 10 à 12 jours. Fermentation malolactique en cuve de ciment vitrifié puis élevage en petit fût de chêne pendant 8 à 10 mois. Affinage final en bouteille.

ROBE : Rubis intense aux nuances grenat.

NEZ : Charmant qui révèle des notes de petits fruits rouges et de garrigue.

BOUCHE : Soyeuse, ronde et gourmande, excellent équilibre.

ACCORD : Accompagne parfaitement les entrées assaisonnées, la viande de porc et l'agneau rôti, ou encore le fromage de moyen ou de long affinage.