



MEREGALLI FRANCE



**GROTTA ROSSA – CARIGNANO DEL SULCIS DOC – DOMAINE SANTADI**



La démonstration du Carignano pur, cépage porté au plus haut niveau grâce au domaine Santadi.

**RÉGION** : Sardaigne

**CÉPAGE** : 100% Carignano

**VIGNOBLE** : Situé dans la province de Sulcis, où les sols sont argileux, sablonneux et calcaires de texture moyenne.

**VINIFICATION** : Fermentation à température contrôlée, comprise entre 25 et 30°C avec remontage fréquent, pour une extraction optimale et dosée. La fermentation malolactique complète confère une belle tendresse au vin qui est ensuite affiné en cuve de ciment vitrifié avant mise en bouteille.

**ROBE** : Rubis profond aux reflets grenat.

**NEZ** : Bouquet aux senteurs de petites baies noires, de réglisse et d'herbes aromatiques méditerranéennes.

**BOUCHE** : La bouche est dotée d'une belle structure au velouté moderne grâce aux méthodes de vinification de Giacomo Tachis (célèbre œnologue auteur du prestigieux Sassicaia de la Tenuta San Guido).

**ACCORD** : Idéal avec les plats de la cuisine italienne à base de pâtes ainsi qu'avec de la viande rouge, du gibier, de la volaille noble et du fromage.