



MEREGALLI FRANCE



RUPICOLO – CASTEL DEL MONTE DOC – DOMAINE RIVERA



Excellent rapport qualité/prix, ce vin étonne par son fruit, sa structure, ses notes épicées, sa bouche riche et persistante. Il représente une très belle introduction aux vins rouges de la région.

RÉGION : Pouilles

CÉPAGES : 40% Nero di Troia, 50% autres cépages autochtones, 10% Cabernet Sauvignon

VIGNOBLE : Situé sur les collines de la Murgia, au nord-ouest de Bari, à 200m d'altitude sur des sols tufacés et calcaires.

VINIFICATION : Vendange la dernière semaine de septembre et la première dizaine d'octobre. Macération des peaux pendant 6-7 jours en cuve inox à 24°C, séparation puis fermentation en cuve de ciment vitrifié pendant 5-6 jours. Fermentation malolactique puis affinage pendant 12 mois dans ces mêmes cuves. Affinage final en bouteille.

ROBE : Rouge rubis aux reflets violacés.

NEZ : Bouquet frais et floral avec des notes de poivre noir.

BOUCHE : Plaisant par sa vivacité, une belle persistance d'arômes.

ACCORD : Accompagne bien les soupes, les plats savoureux de la cuisine italienne, les rôtis et les fromages.