



MEREGALLI FRANCE



COSTAMOLINO – VERMENTINO DI SARDEGNA DOC – DOMAINE ARGIOLAS

ARGIOLAS
L'ARTE. LA VIGNA. IL VINO



Issu du Vermentino, l'un des cépages blancs les plus populaires de Sardaigne, le Costamolino séduit par son côté vif, sec et joyeux. Les notes de fruits blancs sont égayées par la sapidité du vin, comme touchées par la brise marine.

RÉGION : Sardaigne

CÉPAGE : 100% Vermentino

VIGNOBLE : Situé dans la commune de Selegas, entre 200 et 300m d'altitude, sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION : Éraflage complet et pressurage doux. Décantation naturelle à froid, fermentation spontanée à température contrôlée entre 16 et 17 °C pendant environ 20 jours en cuve inox. Affinage à température contrôlée.

ROBE : Jaune paille aux reflets verts.

NEZ : Notes subtiles d'agrumes, de fleurs blanches et de mélisse.

BOUCHE : Frais et sec, au goût agréable avec une bonne persistance.

ACCORD : Idéal avec des entrées de fruits de mer, des soupes, du poisson et des fromages à pâte molle et semi-affinée.