



MEREGALLI FRANCE



BOVALE – MARMILLA ROSSO IGT – DOMAINE SU'ENTU

su'entu



Le Bovale de Su'Entu est l'une des meilleures interprétations de ce cépage à la fois très typique et très méconnu de Sardaigne, marqué par des tanins vigoureux, une vive acidité et une grande persistance.

RÉGION : Sardaigne

CÉPAGE : 100% Bovale

VIGNOBLE : Situé dans la zone de Marmilla (au sud-ouest de la Sardaigne), sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION : Vendange manuelle à partir de mi-septembre. Égrappage et foulage des raisins, fermentation en cuves en acier inox à 25°C. Macération durant 7 jours suivie d'un pressurage doux.

Affinage en barriques de premier et second passage durant un an puis durant deux mois en bouteilles.

ROBE : Rouge rubis aux reflets violets.

NEZ : Bouquet intense et charnu aux arômes de fruits rouges compotés auxquels s'ajoutent des notes épicées.

BOUCHE : Chaleureuse et douce, aux tannins suaves.

ACCORD : Idéal avec des viandes rouges et des fromages affinés.