



MEREGALLI FRANCE

**TAGLIAMARE – DOMAINE ARGIOLAS**

**ARGIOLAS**  
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO



Le vin pétillant Tagliamare est une expression fraîche et moderne du Nuragus, un ancien cépage sarde, produit selon la méthode Charmat.

C'est un vin fruité très facile et agréable à boire.

**RÉGION** : Sardaigne

**CÉPAGE** : 100% Nuragus

**VIGNOBLE** : Situé à Serdiana, sur des sols argileux riches en limon.

**VINIFICATION** : Vendange manuelle début septembre. Fermentation alcoolique sur lie à 15°C en cuves inox durant 30 jours avant une deuxième fermentation à 12°C entre 40 et 50 jours selon la méthode Charmat.

**ROBE** : Jaune paille aux nuances vertes et au perlage vif.

**NEZ** : Bouquet agréable et expressif aux notes de fleurs sauvages, de fruits blancs, de poire, d'agrumes et d'herbes aromatiques.

**BOUCHE** : Fraiche, savoureuse, dynamique et délicatement fruitée.

**ACCORD** : Idéal avec des plats de la mer tels que des crustacés, des huîtres ou du poisson. A servir frais entre 6 et 8°C.