



MEREGALLI FRANCE



LACRYMA CHRISTI ROSSO DEL VESUVIO DOC – DOMAINE MASTROBERARDINO



Déjà célèbre à l'époque romaine, Le Lacryma Christi est resté dans l'histoire de la région grâce au précieux travail des moines qui, depuis le Moyen-Âge, ont continué sa production. Seuls les raisins produits à surmaturité et récoltés lorsqu'apparaissent des « larmes » de sucre sont utilisés pour produire ce vin légendaire.

RÉGION : Campanie

CÉPAGE : 100% Piediroso

VIGNOBLE : Près du Vésuve sur des sols volcaniques, riches en minéraux et bien drainés. Ils sont exposés principalement sud-est à 170m d'altitude.

VINIFICATION : Vendange manuelle mi-octobre. Vinification classique en rouge dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Affinage pendant au moins 1 mois en bouteilles avant la commercialisation.

ROBE : Rouge rubis profond.

NEZ : Révèle des arômes de cerise et de prune ainsi que des notes épicées de poivre et de clous de girofle.

BOUCHE : Harmonieux, complexe et corsé, il est chaleureux, avec une grande structure et de douceur, caractérisé par des tanins très fins et retour de notes fruitées. Longue finale persistante.

ACCORD : S'accorde bien avec des plats de pâtes ou de polenta accompagnées de sauces à la viande, ou encore des rôtis de viande rouge, de la volaille noble, du gibier ou des fromages forts.