



MEREGALLI FRANCE



**NEARCO – SANT'ANTIMO DOC – DOMAINE COL D'ORCIA**



Le potentiel tannique du Cabernet enveloppé par la profondeur du Merlot et du Syrah. En résulte un Nearco d'une grande intégrité, aux saveurs diverses mais unies par une grande élégance.

**RÉGION** : Toscane

**CÉPAGES** : 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah

**VIGNOBLE** : Situé entre le fleuve Ombrone et la rivière Orcia, aux pieds de la colline de Sant'Angelo en Col.

**VINIFICATION** : Fermentation des trois cépages séparément en cuve inox dans lesquelles les peaux sont laissées au contact du moût. S'ensuit une macération d'environ 20 jours à température contrôlée (moins de 30°C), durant laquelle le foulage est quotidien.

**ROBE** : Rouge rubis intense aux légers reflets violacés.

**NEZ** : Notes fruitées de groseille et de cerise qui se fondent parfaitement aux nuances épicées de vanille et de clous de girofle.

**BOUCHE** : Douce, chaleureuse et ample. La trame tannique est bien équilibrée par une grande fraîcheur. Finale fruitée à la grande longueur.

**ACCORD** : Idéal avec des plats riches typiques de la gastronomie toscane, en particulier avec du veau braisé.