



MEREGALLI FRANCE



**COSTADOLIO – VENETO IGT – DOMAINE MACULAN**



Finesse et gourmandise pour un rosé très clair « pétale de fleur de pêche ».

**RÉGION :** Vénétie

**CÉPAGE :** 100% Merlot

**VIGNOBLE :** Secteur de Cornorotto dans la Commune de Fara Vicentino, collines volcaniques et tufacées.

**VINIFICATION :** Macération à froid au contact des peaux pendant 18h, décantation puis fermentation en cuve inox à température contrôlée de 18-20°C pendant 10 jours. Affinage en bouteille pendant 6 mois.

**ROBE :** Rosé très clair.

**NEZ :** Parfum intense et fruité de litchi.

**BOUCHE :** Vin plein, de bonne structure, à l'acidité équilibrée.

**ACCORD :** Il se mariera très bien avec des pâtes sèches et des risottos, ou bien des poissons grillés au four.