



MEREGALLI FRANCE



LODAI – MAREMMA TOSCANA DOC - DOMAINE FERTUNA



FERTUNA



Porte-parole de la qualité du terroir de la Maremma, le Lodai est une symbiose parfaite entre la tradition toscane et une touche de modernité. Équilibré, bien structuré, robuste, il est plaisant et harmonieux.

RÉGION : Toscane

CÉPAGE : 100 % Cabernet Sauvignon

VIGNOBLE : Les vignobles se situent dans la commune de Gavorrano, dans la Maremma Toscana.

VINIFICATION : Fermentation à température contrôlée en cuves inox. Élevage d'un an en barrique de chêne français de premier et deuxième passage puis affinage de six mois en bouteilles.

ROBE : Rouge rubis intense aux reflets grenat.

NEZ : Frais et invitant, il offre des parfums de fruits rouges, de poivre rose, de chocolat et de tabac.

BOUCHE : Attaque souple, avec une bonne fraîcheur et des tanins élégants. Le tout est bien équilibré avec une bonne persistance.

ACCORD : Idéal avec des pâtes aux sauces relevées, des viandes rouges grillées, du cabri au four et des fromages à pâte dure.