



MEREGALLI FRANCE



OLMAIA BIOLOGICO – SANT'ANTIMO DOC – DOMAINE COL D'ORCIA



L'Olmaia est l'expression la plus pure du mariage entre le cépage le plus connu au monde et le climat du terroir unique de Sant'Antimo. Au verre, ce vin rappelle l'intensité d'un été chaud et sec typiquement méditerranéen.

RÉGION : Toscane

CÉPAGE : 100% Cabernet Sauvignon

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

VINIFICATION : Fermentation en cuve inox avant une macération d'environ 20 jours entre 25 et 28°C comprenant deux remontages quotidiens. Affinage durant 18 mois en fût de chêne français, puis encore 8 mois en bouteille.

ROBE : Rouge rubis aux intenses reflets violacés

NEZ : Parfums intenses, complexes et délicats de mûre, de myrte, de réglisse, de piment, de pin et de tabac.

BOUCHE : Charnue et bien structurée. Présence tannique douce et agréable, parfaitement équilibrée avec les notes typiques laissées par les fûts. Finale longue, persistante et sapide.

ACCORD : Idéal avec des rôtis, de la viande rouge et des fromages affinés.