



MEREGALLI FRANCE



ANGIMBÉ – SICILIA DOC – DOMAINE CUSUMANO



L'Angimbé est né dans le vignoble de Ficuzza, près de Palerme, d'un assemblage d'Insolia, un des plus grands cépages de Sicile, et de Chardonnay, un des cépages les plus célèbres dans le monde. Vinifié de façon à ne pas altérer sa fraîcheur et ses arômes, l'Angimbé se distingue par son élégance. Un grand classique signé Cusumano.

RÉGION : Sicile

CÉPAGES : 70% Insolia, 30% Chardonnay

VIGNOBLE : Les raisins sont récoltés manuellement dans le vignoble de Ficuzza dans la province de Palerme.

VINIFICATION : Macération à froid pendant 12h à 8°C, pressurage doux et décantation à froid. Fermentation entre 18 et 20°C en cuve inox, élevage sur lie fine de 4 mois puis affinage en bouteille.

ROBE : Jaune dorée aux légers reflets verts

NEZ : Arômes de pomme et d'agrumes, des notes minérales, d'herbes aromatiques et de fleurs blanches.

BOUCHE : Texture souple et soyeuse, qui perdure en bouche. Une longue sensation vivace. Parfait équilibre entre l'acidité et l'arôme fruité.

ACCORD : Idéal en apéritif, il accompagnera également les plats de poisson, de légumes ou des fruits de mer.