



MEREGALLI FRANCE



ANTIGUA – MONICA DI SARDEGNA DOC – DOMAINE SANTADI



Issu du cépage ancien Monica, l'Antigua est un vin est légèrement plus fruité que les vins issus d'autres cépages sardes. Peu après l'ouverture, il s'enrichit de parfums de fruits mûrs et d'épices douces, la bouche reste assez souple et s'épanouit longuement sur une finale presque suave typique du Monica.

RÉGION : Sardaigne

CÉPAGES : 85% Monica, 15% Carignano

VIGNOBLE : Situé dans la province de Sulcis, où les sols sont argileux, sablonneux et calcaires de texture moyenne.

VINIFICATION : Vendange mi-septembre. Fermentation spontanée et affinage en cuves de ciment vitrifié.

ROBE : Rouge rubis avec des reflets violets.

NEZ : Bouquet complexe aux notes de mûre et d'épices.

BOUCHE : Agréable et souple, l'Antigua possède une très bonne structure.

ACCORD : Idéal avec les viandes rouges, en particulier l'agneau. Parfait avec du gibier ou du fromage.