



MEREGALLI FRANCE



**BENUARA – TERRE SICILIANE IGT – DOMAINE CUSUMANO**



CUSUMANO



De l'union unique des cépages Nero d'Avola et Syrah nait le Benuara, un vin au fort caractère, aux senteurs fruitées et au goût sapide et rond.

**RÉGION** : Sicile

**CÉPAGES** : 70% Nero d'Avola, 30% Syrah

**VIGNOBLE** : Situé dans la commune de Monreale, à 250m d'altitude, sur un terrain argileux.

**VINIFICATION** : Vendange manuelle. Macération à froid des peaux pendant 2 jours à 7°C. Fermentation entre 26 et 28°C avec remontages et foulages fréquents puis fermentation malolactique en acier et vieillissement ultérieur en fûts.

**ROBE** : Rouge pourpre.

**NEZ** : Notes de poivre moulu.

**BOUCHE** : Un rouge mi-corsé, avec des notes de poivre moulu et de menthe qui accentuent les saveurs de figue et de tarte aux prunes. Frais, avec une finale teintée de caramel.

**ACCORD** : Parfait pour accompagner les plats classiques du sud de l'Italie tels que les viandes rouges grillées, l'agneau ou le rôti de porc, ainsi qu'un steak de thon aux épices douces ou quelques recettes de pâtes.