



MEREGALLI FRANCE



IL FALCONE – CASTEL DEL MONTE DOCG RISERVA – DOMAINE RIVERA



Plus célèbre cru des Pouilles, le Falcone est certainement un des plus beaux exemples de l'appellation Castel del Monte. Ce vin exprime au mieux le grand potentiel œnologique du Nero di Troia qui lui donne de la structure et du caractère et qui s'harmonise parfaitement avec les autres cépages locaux.

RÉGION : Pouilles

CÉPAGES : 70% Nero di Troia, 30% Montepulciano

VIGNOBLE : Situé dans la commune d'Andria, à 200m d'altitude, sur des sols tufacés.

VINIFICATION : Vendange durant la troisième semaine d'octobre. Macération et fermentation pendant 15 jours en cuve inox. Affinage pendant 14 mois pour moitié en barrique de chêne français de différents passages et pour autre moitié en fut de chêne français de 30 hl. Affinage final de 12 mois en bouteille.

ROBE : Grenat profond, presque noire.

NEZ : Le nez surprend par sa fraîcheur florale subtilement mêlée aux épices et à une touche minérale de grande finesse. Le profil aromatique comprend aussi bouquet de baies sauvages rouges, des notes de noix rôtie, de réglisse, de cuir et de tabac. Les tanins souples et polis contribuent à la texture soyeuse de ce vin. Bonne persistance.

BOUCHE : Riche, très long et bien équilibré. Les tannins sont fins et la remarquable structure soutient allègrement une masse envoûtante de fruits concentrés.

ACCORD : Se marie bien avec les viandes rouges, particulièrement le gibier, et les fromages affinés. Servir à 16-18 °C. Très bonne capacité de garde.