



MEREGALLI FRANCE



JALÉ – SICILIA DOC – DOMAINE CUSUMANO



La richesse du Chardonnay dans un magnifique terroir d'altitude en Sicile. Le Jalé de Cusumano est une étonnante version du cépage, gourmand et profond sans être dépourvu de finesse.

RÉGION : Sicile

CÉPAGE : 100% Chardonnay

VIGNOBLE : Vignoble de Ficuzza, situé entre 700 et 800m d'altitude sur des terres franco-argileuses.

VINIFICATION : Vendanges manuelles, macération à froid, fermentation effectuée en barrique de chêne puis élevage pendant 6 mois. Affinage en bouteille avant commercialisation.

ROBE : Jaune dorée claire.

NEZ : Le bouquet ample et fruité (fruits blancs) est agréablement accompagné de notes boisées, de beurre et de noisette. Texture ronde, soyeuse et enveloppante.

BOUCHE : Belle réserve de Chardonnay du domaine, rond, ensoleillé et généreux tout en gardant une belle énergie et de la minéralité.

ACCORD : Fruits de mer, crustacés, tartes salées, risottos, pâtes, poissons, volaille, viandes blanches et fromages.