



MEREGALLI FRANCE



LACRYMA CHRISTI BIANCO DEL VESUVIO DOC – DOMAINE MASTROBERARDINO

Mastroberardino
1878



Le Lacryma Christi est un célèbre vin du Vésuve. Sa renommée a inspiré mythes et légendes : « Dieu reconnaissant dans le golfe de Naples un lambeau du ciel arraché par Lucifer pendant sa chute vers les enfers, pleura et là où les larmes divines tombèrent surgit la vigne du Lacryma Christi ». Ce vin était déjà apprécié à l'époque romaine pour son caractère corsé et sa puissance tirée des pentes du volcan.

RÉGION : Campanie

CÉPAGE : 100% Coda di Volpe

VIGNOBLE : Près du Vésuve sur des sols volcaniques, riches en minéraux et bien drainés. Ils sont exposés principalement sud-est à 170m d'altitude.

VINIFICATION : Vendange manuelle début octobre. Vinification classique en blanc en cuves d'acier inox à température contrôlée. Affinage en bouteille pendant au moins un mois.

ROBE : Jaune pâle.

NEZ : Agréablement vineux, d'un parfum intense qui rappelle les genêts du Vésuve avec des senteurs de fruits mûrs : d'ananas, de pêche blanche et de poire et une note de miel.

BOUCHE : Équilibré en bouche. Sec et légèrement acidulé, bien structuré, avec un arôme fruité parfaitement entremêlé avec les notes minérales. Bonne persistance.

ACCORD : Excellent avec des entrées et pour accompagner les plats de poissons grillés et les fruits de mer : palourdes et crustacés en sauce, soupe de poisson, risotto au loup de mer et asperges, légumes au fromage frais et la savoureuse *impepata di cozze* (moules au poivre).