



MEREGALLI FRANCE



S'ELEGAS – NURAGUS DI CAGLIARI DOC – DOMAINE ARGIOLAS

ARGIOLAS
L'ARTE, LA VIGNA, IL VINO



Ancien cépage autochtone de Sardaigne, le Nuragus est ici parfaitement maîtrisé par le savoir-faire d'Argiolas, qui nous offre un vin généreux, tendre et immédiat, aux notes de fruits blancs avec une touche exotique, soutenues par une belle sapidité.

RÉGION : Sardaigne

CÉPAGE : 100% Nuragus

VIGNOBLE : Situé dans la commune de Selegas, entre 190 et 220m d'altitude, sur des sols argilo-calcaires contenant de la marne.

VINIFICATION : Pressurage très doux dans les pressoirs pneumatiques. Décantation naturelle à 14°C environ. Fermentation spontanée en cuves inox à température contrôlée de 18°C pendant 18 jours. Conservation en cuves thermo régulées et protection du vin sous gaz inertes.

ROBE : Jaune paille.

NEZ : Fruité, parfumé et harmonieux.

BOUCHE : Toute la richesse de la Sardaigne : des fruits blancs mûrs, une finale vivifiante et une légère amertume caractéristique du Nuragus.

ACCORD : Idéal avec des fruits de mer. Exceptionnel avec des tranches de loup de mer en papillote, mais aussi avec du chapon aux pommes de terre et aux tomates fraîches, ou encore avec des fromages à pâte molle.