



MEREGALLI FRANCE



SYRAH – TERRE SICILIANE IGT – DOMAINE CUSUMANO



CUSUMANO



Grâce à sa gamme de vins monovariétaux, Cusumano réussit à merveille à créer des vins équilibrés et agréables de grande qualité à petit prix.

Le Syrah est un vin très élégant et minéral. Le cépage s'exprime pleinement, en osmose avec le terroir sicilien. Les saveurs fruitées et florales s'affinent délicatement en finale.

RÉGION : Sicile

CÉPAGE : 100% Syrah

VIGNOBLE : Presti e Pegni, dans la commune de Monreale

VINIFICATION : Vendange manuelle. Éraflage et macération à froid des peaux durant deux jours à 5°C, suivie d'une fermentation malolactique entre 26 et 28°C avec remontages et foulages. Affinage durant cinq mois avant la mise en bouteille.

ROBE : Rouge rubis

NEZ : Fruité, floral et épicé

BOUCHE : Acidité rafraîchissante, des arômes de fruits noirs mûrs, de prune, d'épices et de violette, complétés par une finale persistante.

ACCORD : Idéal avec de la viande rouge, des fromages affinés et de la charcuterie, il pourra également accompagner des plats de pâtes.