



MEREGALLI FRANCE



**VILLA SOLAIS – VERMENTINO DI SARDEGNA DOC – DOMAINE SANTADI**



Santadi nous offre un Vermentino aux arômes éclatants et ensoleillés.

**RÉGION** : Sardaigne

**CÉPAGES** : 85% Vermentino, 15% Nuragus

**VIGNOBLE** : Situé dans la province de Sulcis, où les sols sont argileux, sablonneux et calcaires de texture moyenne.

**VINIFICATION** : Vendange début septembre avant pressurage et fermentation en cuves inox à température contrôlée afin de préserver le parfum et les arômes. Affinage sur lie pendant plusieurs mois avant d'être mis en bouteille.

**ROBE** : Jaune paille claire aux reflets verts et dorés.

**NEZ** : Frais et agréable, le Villa Solais est floral et fruité.

**BOUCHE** : Sapide et tendre, le palais est rafraîchissant avec une minéralité surprenante.

**ACCORD** : Accompagne divinement les plats de pâtes, le poisson et la viande blanche. Très agréable servi frais à l'apéritif.