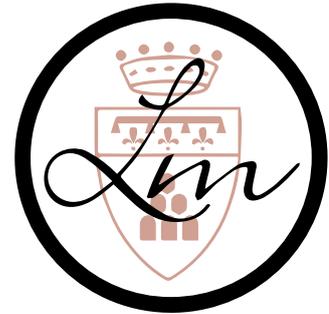


# Menhir

*Sec, fin & structuré*



DOMAINE MONTEMAGNI



PATRIMONIO

## *Fiche technique*

**Couleur :** Rosé

**Appellation:** AOP PATRIMONIO

**Millésime:** 2023

**Cépage:** 100% Niellucciu

**Age moyen des vignes :** 25 ans

**Type de sol :** Sol en place à tendance calcaire de lithologie conglomérats

**Surface cultivée :** 2 ha

**Rendement :** 40hl/ha

**Récolte :** Manuelle

**Degré:** 13%vol.

**Vinification :** 100 % saignée. Lente fermentation et travail sur lies. Elevage en cuve inox.

## *Dégustation & analyse sensorielle*

### **Appréciation organoleptique :**

Robe pâle aux reflets bleutés

Notes de pêche, de groseille avec une pointe de minéralité.

Belle matière conférant longueur en bouche.

**Conditionnement :** 75 cl, 50 cl

**Température de service :** 9-11°C

**Culture :** Agriculture Biologique

### **Suggestion d'alliance :**

- ✓ Gambas ou langoustine
- ✓ Charlotte de tomate et fraise, basilic
- ✓ Poulet aux écrevisses
- ✓ Brick de moules, grenade et groseille
- ✓ Ceviche de daurade aux baies rouges
- ✓ Courge spaghetti à la sauce tomate

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans

**Conseil :** A déguster dès à présent pour profiter de son harmonieux fruité et de son côté friand.

