



# MONAMONA DE CORAIL

## ATOLL DE RANGIROA - TUAMOTU

Le Monamona de Corail est le reflet de la douceur de Vin de Tahiti, à la fois rond, gourmand et minéral.

Ce vin légèrement moelleux séduit par ses notes muscatées.

### CÉPAGES

- 50% Carignan Rouge
- 50% Italia

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Fermentation entre 12 et 20 jours.  
Elevage de 3 à 6 mois sur lies fines en cuves inox.

### RENDEMENT

15 à 25 hl/ha en fonction des parcelles.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

10°

### GARDE

À consommer dès maintenant et sur 4 ans.



### ROBE



Doré éclatant.

### NEZ



Expressif et complexe, avec des notes muscatées et de fruits tropicaux à pleine maturité, quelques notes fumées, le tout avec une belle intensité aromatique.

### BOUCHE



L'attaque est fraîche malgré les 20g de sucres résiduels.

Le Carignan donne de la structure à ce vin moelleux d'un très bel équilibre.

Il explose de saveurs de fruits de la passion, d'ananas et d'abricots.

### ACCORDS GASTRONOMIQUES



Ce Monamona de Corail fera toujours plaisir à l'apéritif et se mariera parfaitement avec la cuisine chinoise, ou des plats exotiques riches en épices tels que des currys ou encore des fromage de caractère.

Il accompagnera aussi de nombreux desserts, mais surtout une tarte tatin à l'ananas caramélisée.