Importation de vin
ROUCET
Depuis 1989

20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone : 1 450 582-2882
Sans frais : 1 800 204-2918
Télécopieur : 1 450 582-5557

Savatiano

ROX050

Historique

C'est en 1917 qu'a été fondé le vignoble Mylonas Winery dans la région de Keratea, dans l'est de l'Attique. Plus d'un siècle plus tard, les frères Mylonas poursuivent la tradition et le rêve de leurs ancêtres en y ayant ajouté leur touche de modernité. Le vignoble fait partie de la zone viticole plus vaste de Mesogaia, lieu historique réputé pour son vin depuis l'époque de la Grèce antique et les symposiums de Platon, Socrates et Aristote. À une altitude de 200 à 350 m., littéralement embrassés par la mer, ces éléments confèrent au vignoble une brise idéale pour la maturation parfaite du raisin.

Reconnaissance

90 points - Robert Parker (mill. 2021)

Pays	Grèce	**Producteur**	Mylonas Winery
Région vinicole	IGP Attiki	**Cépage(s)**	100% Savatiano
Appellation	PGI Attika	**Conservation**	Jusqu'à 5 ans.
Service	10°C		

Description

Oeil

Couleur jaune paille brillante avec des reflets verdâtres.

Nez

Arômes d'intensité moyenne, fruits à noyau, fleurs blanches et notes herbacées uniques.

Bouche

Goût riche et intense, acidité modérée procurant à la fois un équilibre des saveurs et une longue finale

Accord mets/vin

Parfait accord avec la volaille, la viande blanche, les fruits de mer, le poisson blanc et les spécialités méditerranéennes.

Commentaires

Sucre résiduel: 1.9 g/L Les raisins sont cueillis à la main et placés dans de petites caisses. Après la récolte, les raisins sont immédiatement conduits dans la cave où ils sont refroidis à 8 °C, égrappés et macérés pendant 9 heures à 10 °C. Décantation statique et fermentation à température contrôlée (18 °C) dans de petites cuves en acier inoxydable. Après la fermentation, le vin est laissé sur les lies pendant trois mois sous agitation fréquente.

En une ligne