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

Mylonas rosé Malagousia-Mandilaria

15050748

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

Pays	Grèce	**Producteur**	Mylonas Winery
Région vinicole	IGP Attiki	**Cépage(s)**	80% malagousia, 20% mandilaria
Appellation	IGP Attika	**Conservation**	
Service	8°-12°C		

Description

Oeil

Couleur saumon clair brillant.

Nez

Arômes intenses de fleurs printanières et de fruits rouges avec de subtiles notes minérales.

Bouche

Goût riche avec une acidité fraîche prononcée et un arrière-goût poivré.

Accord mets/vin

S'accorde avec les salades riches, les viandes blanches telles que le lapin et la volaille, les sautés de légumes, les sardines grillées, les poissons frits, les sautés de légumes, la pâte de crevettes ou les pâtes de homard, les crevettes saganaki, les plats traditionnels à base d'huile

Commentaires

Récolte des raisins à la main en petites caisses et transport immédiat au chai. Refroidissement des raisins à 8°C, éraflage et co-extraction pré-fermentaire des deux cépages pendant 14 heures à 10°C. Pression et fermentation à température contrôlée (18 °C) dans de petites cuves en inox. Le vin repose sur ses lies pendant trois mois avec de fréquents batonnages.

En une ligne