ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Savatiano Oak Matured

ROX051

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. Conséquence d'une altitude de 200 à 350 m. et littéralement embrassé par la mer, le vignoble profite d'une brise idéale pour la maturation parfaite du raisin.

Reconnaissance

Pays	Grèce	**Producteur**	Mylonas Winery
Région vinicole	Attique	**Cépage(s)**	Savatiano
Appellation	IGP Attika	**Conservation**	jusqu'à 5 ans
Service	12°C		

Description

Oeil
Couleur citron vif.

Nez
Un caractère aromatique complexe où les notes de pêche, de poire et d'agrumes coexistent avec des arômes de fleurs de printemps blanches et de camomille. À l'arrière-plan, vous avez la vanille, le tabac, le chocolat et la menthe.

Bouche
Complexe, équilibré par la palette de saveurs complexes similaire au profil aromatique avec une longue finale inattendue.

Accord mets/vin
Accompagne les viandes blanches comme le lapin, les boulettes de dinde, le poulet braisé au fenouil et aux poireaux, les spaghettis au pesto, les fleurs de courgettes farcies, le rouget au romarin, les salades de légumineuses au fromage de chèvre.

Commentaires
Sucre résiduel: 1,8g /L
2 500 bouteilles produites.
Les raisins sont cueillis à la main en fonction de leur maturité et placés dans de petites caisses. Après la récolte, ils sont immédiatement conduits à la cave. Après le refroidissement des raisins à 8 °C, l'égrappage, la macération a lieu pendant 6 heures à 10 °C. Fermentation à température contrôlée (16 °C) en fûts de chêne et d'acacia. Le vin est laissé sur les lies pendant six mois sous agitation fréquente.

En une ligne