ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Assyrtiko

ROX052

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

92 points - Robert Parker (mill. 2025)

Pays	Grèce	**Producteur**	Mylonas Winery
Région vinicole	Attique	**Cépage(s)**	assyrtiko
Appellation	IGP Attique	**Conservation**	Jusqu'à 5 ans.
Service	9-11°C		

Description

Oeil Jaune citron brillant avec reflet verts.

Nez Nez complexe, un côté très salin qui domine avec des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et une belle minéralité.

Bouche Bouche ample et vive, agrémentée d'arômes fruités et herbacés accompagnés de fortes notes minérales. Un vin fin et long en bouche.

Accord mets/vin Crustacés, les poissons à chair blanches ou encore une salade de légumes. Idéal également avec des plats à la crème.

Commentaires Les raisins sont cueillis à la main en fonction de leur maturité et placés dans de petites caisses. Après la récolte, les raisins sont emmenés immédiatement dans la cave. Refroidissement des raisins à 8°C, égrappage et macération pré-fermentaire pendant 8 heures à 10°C. Décantation statique et fermentation à température contrôlée (17°C) dans de petites cuves en inox afin d'extraire le caractère dynamique de cette grande variété grecque. Après la fermentation, le vin est laissé sur lies pendant trois mois avec de fréquents remuements.

Sucre résiduel: 1,5 g/l

En une ligne