ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Cuvée Vouno

ROX054

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. 2021)
17 / 20 points - Jancis Robinson (mill. 2021)

Pays	Grèce	**Producteur**	Mylonas Winery
Région vinicole	Attique	**Cépage(s)**	Savatiano
Appellation	IGP Attique	**Conservation**	Jusqu'à 10 ans
Service	10 - 12°C		

Description

Oeil Robe jaune paille brillant

Nez Nez aux notes de pêche, fruits blanc mûrs, noisetté et herbacé

Bouche Goût riche et intense avec une acidité modérée, offrant à la fois un équilibre gustatif et une longue finale.

Accord mets/vin Accompagne une variété de plats: volaille et viande blanche mijotées aux légumes, porc rôti aux épices, soufflés, pâtes carbonara, mets asiatiques, riz frit

Commentaires Sol argilo-sableux sur calcaire.
Âge des vignes: 60 ans
Altitude: 280 m

Les raisins sont vendangés à la main et mis en petites cagettes. Après la récolte, les raisins sont immédiatement acheminés en cave. Refroidissement des raisins à 8 °C, égrappage et macération pré-fermentaire de 6 heures à 10 °C. Débourbage statique et fermentation à température contrôlée (17 °C) dans de petites cuves inox. Après la fermentation, le vin est laissé sur lies pendant neuf mois avec des bâtonnages fréquents, mis en bouteille et conservé en cave pendant 3 ans supplémentaires.
sucre résiduel: 1,1 g/l
Très petite production de 4000 bouteilles

En une ligne