ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Pet Nat Savatiano

ROX055

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

16 / 20 points - Jancis Robinson (mill. 2023)

Pays	Grèce	**Producteur**	Mylonas Winery
Région vinicole	Attique	**Cépage(s)**	Savatiano
Appellation	Pétillant naturel	**Conservation**	2-3 ans
Service	8-10° C		

Description

Oeil Robe jaune citron légèrement trouble aux reflets verts

Nez Nez aromatique et fruité, avec des notes de pomme verte, d'agrumes, de fruits à noyau et des nuances de levure.

Bouche Vif et rafraîchissant, avec des saveurs de fruits frais et une touche de minéralité.

Accord mets/vin Idéal avec des huîtres et des sushis, planche de charcuterie, olives et noix grillées. Se marie bien avec le brie, fromage de chèvre ou ricotta.

Commentaires Sol argilo-sableux sur calcaire, riche en minéraux

Les raisins sont vendangés à la main et mis en petites cagettes. Après la récolte, les raisins sont immédiatement acheminés dans la cave où les raisins sont refroidis à 8 °C, égrappés et pressés. Débourbage statique et fermentation à température contrôlée (17 °C) dans de petites cuves inox. Avant la fin de la fermentation, le vin est mis en bouteille. La fermentation se termine en bouteille et laissée sur lies pendant quatre à cinq mois. Dégorgement à la main.
Sucre résiduel: 4,7 g/l

En une ligne