ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Savatiano

ROX056

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)
16,5 / 20 points - Jancis Robinson (mill. 2025)
90 points - Robert Parker (mill. 2021)

Pays	Grèce	**Producteur**	Mylonas Winery
Région vinicole	Attique	**Cépage(s)**	Savatiano
Appellation	IGP Attique	**Conservation**	Jusqu'à 5 ans
Service	10°C		

Description

Oeil Couleur jaune paille brillante avec des reflets verdâtres.

Nez Arômes d'intensité moyenne, fruits à noyau, fleurs blanches et notes herbacées uniques.

Bouche Goût riche et intense, acidité modérée procurant à la fois un équilibre des saveurs et une longue finale

Accord mets/vin Parfait accord avec la volaille, la viande blanche, les fruits de mer, le poisson blanc et les spécialités méditerranéennes.

Commentaires Sucre résiduel: 0.25 g/L
Les raisins sont cueillis à la main et placés dans de petites caisses. Après la récolte, les raisins sont immédiatement conduits dans la cave où ils sont refroidis à 8 °C, égrappés et macérés pendant 9 heures à 10 °C. Décantation statique et fermentation à température contrôlée (18 °C) dans de petites cuves en acier inoxydable. Après la fermentation, le vin est laissé sur les lies pendant trois mois sous agitation fréquente.

En une ligne