



Mylonas rouge MERLOT-AGIO RGITIKO-MANDILARIA

ROX057

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, Socrate 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

16,5/20 points - Jancis Robinson (mill. 2024)

Pays	Grèce	Producteur	Mylonas Winery
Région vinicole	Attique	Cépage(s)	merlot, agiorgitiko, mandilaria
Appellation	IGP Attique	Conservation	5 ans
Service	16°C		

Description

Oeil	Couleur rubis aux reflets violets
Nez	Arômes intenses de fruits rouges et noirs tels que les baies, les cerises, les épices, le chocolat et la vanille.
Bouche	Riche et savoureuse avec des tannins doux, une acidité vive et des arômes persistants de fruits et d'épices en finale.
Accord mets/vin	Viandes rouges et gibier mijotés ou grillés, canard rôti à la pékinoise, cuisine créole et Tex-Mex, légumineuses mijotées, fromages riches.
Commentaires	Récolte des raisins au moment de maturité optimale à la main en petites caisses et transport direct à la cave. Refroidissement des raisins à 8°C, égrappage et extraction pré-fermentaire pendant 3 à 4 jours (selon cépage) à 10°C. S'ensuit une fermentation alcoolique à température contrôlée (18-23°C), en présence du marc pendant 12 à 15 jours (selon les cépages) en cuves inox. Fermentation malolactique partielle et élevage de huit mois en fûts de chêne français.
En une ligne	Un vin rouge grec audacieux et velouté, mêlant la gourmandise du Merlot à la structure épicée de l'Attique pour une explosion de fruits noirs et de soleil en bouche.