ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Retsina

ROX058

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

16.5/20 points - Jancis Robinson

Pays	Grèce	**Producteur**	Mylonas Winery
Région vinicole	Attique	**Cépage(s)**	Savatiano
Appellation	Retsina Traditional	**Conservation**	2 ans
Service	9-11°C		

Description

Oeil Couleur citron brillante aux reflets verts.

Nez Réputé pour sa fraîcheur, il présente des arômes de pêche, de mangue et d'herbes, équilibrés par des notes de résine de pin.

Bouche En bouche, les arômes continuent avec la même intensité et sont équilibrés par son acidité rafraîchissante. L'arrière-goût est fruité, herbacé et persistant.

Accord mets/vin Il accompagne les fruits de mer frits, les poissons marinés comme le thon, le saumon, les anchois, le sashimi japonais, le carpaccio, les croquettes au fromage, les poivrons farcis classiques, ainsi que les saveurs mettant l'accent sur l'ail.

Commentaires Les raisins sont récoltés à la main dans de petites caisses et immédiatement transportés à la cave. Refroidissement des raisins à 8°C, égrappage et extraction pré-fermentaire de 6 heures à 10°C. Débourbage statique et fermentation avec ajout de résine de pin à température contrôlée (16°C) dans de petites cuves en acier inoxydable. Le vin décanté reste sur lies pendant trois mois avec bâtonnages fréquents.

En une ligne Un classique grec revisité et moderne.