



## 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

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

### Description

<b>Oeil</b>	Couleur citron brillante aux reflets verts.
<b>Nez</b>	Réputé pour sa fraîcheur, il présente des arômes de pêche, de mangue et d'herbes, équilibrés par des notes de résine de pin.
<b>Bouche</b>	En bouche, les arômes continuent avec la même intensité et sont équilibrés par son acidité rafraîchissante. L'arrière-goût est fruité, herbacé et persistant.
<b>Accord mets/vin</b>	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.
<b>Commentaires</b>	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. Débourage 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.
<b>En une ligne</b>	Un classique grec revisité et moderne.