



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## ● Pet Nat Savatiano

ROX055

### Historique

### Reconnaissance

**Pays** Grèce

**Producteur** Mylonas Winery

**Région vinicole** IGP Attiki

**Cépage(s)** 100% Savatiano

**Appellation**

**Conservation**

**Service**

**Description** **Oeil**

**Nez**

**Bouche**

### Accord mets/vin

**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. Débourage 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