Importation de vin
ROUCET
Depuis 1989

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

Assyrtiko

ROX052

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

Pays	Grèce	**Producteur**	Mylonas Winery
Région vinicole	IGP Attiki	**Cépage(s)**	100% assyrtiko
Appellation	IGP Attique	**Conservation**	Jusqu'à 5 ans.
Service	9-11°C		

Description

Oeil

Jaune citron brillant avec reflet verts.

Nez

Nez complexe, un côté très salin qui domine avec des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et une belle minéralité.

Bouche

Bouche ample et vive, agrémentée d'arômes fruités et herbacés accompagnés de fortes notes minérales. Un vin fin et long en bouche.

Accord mets/vin

Crustacés, les poissons à chair blanches ou encore une salade de légumes. Idéal également avec des plats à la crème.

Commentaires

Les raisins sont cueillis à la main en fonction de leur maturité et placés dans de petites caisses. Après la récolte, les raisins sont emmenés immédiatement dans la cave. Refroidissement des raisins à 8°C, égrappage et macération pré-fermentaire pendant 8 heures à 10°C. Décantation statique et fermentation à température contrôlée (17°C) dans de petites cuves en inox afin d'extraire le caractère dynamique de cette grande variété grecque. Après la fermentation, le vin est laissé sur lies pendant trois mois avec de fréquents remuements. Sucre résiduel: 1,5 g/l

En une ligne