



22<sup>85</sup>\$

CARTON  
DE 6 /  
137<sup>IS</sup>



## ROUVALIS WINERY – Asprolithi 2021 GRÈCE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
IP14775018

**PAYS**  
Grèce

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2021

**APPELLATION**  
Patra PDO

**CÉPAGE**  
100% Roditis

**ALCOOL**  
12.0

**DISTRIBUTION**  
Importations Privées

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Blanc

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Égialée, Péloponnèse Nord

**ALTITUDE**  
Entre 840 et 1100 mètres d'altitude

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Les fruits sont vendangés dans des caquettes à la fin octobre, par sélection dans le vignoble et apportés à la cave immédiatement. Ils sont versés par gravité en cuves inox pour une vinification classique en blanc à température contrôlée.

#### PARTICULARITÉS –

Le cépage blanc roditis est très ancien. De couleur rosée, il produit un vin blanc très estimé.

### DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Belle couleur jaune pâle éclatant.

**OLFACTIF**  
Intense et frais au nez, il présente des notes fruitées et citronnées typiques du cépage roditis.

**GUSTATIF**  
Frais et juteux en bouche, il offre les mêmes saveurs fruitées appuyées sur une structure citronnée et une minéralité apportée par les sols de la région.

#### ACCOMPAGNEMENT

Ce vin se marie particulièrement bien avec tous les mets de la Méditerranée à base de poisson, fromage feta, huile d'olive et tomates.

#### TEMPS DE GARDE

Prêt à boire, mais peut se conserver 3 à 5 ans

#### ACCOMPAGNE

Poissons, Fromages

### AUTRES INFORMATIONS

**ACIDITÉ**  
6,00 g/L

**TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL**  
1 g/L

**PH**  
3,10

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**  
10 à 12 °C