



26<sup>90</sup>\$

CARTON  
DE 6 /  
161<sup>40</sup>\$



## ROUVALIS WINERY – Assyrtiko – 2022 PÉLOPONNÈSE, GRÈCE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
IP14760019

**PAYS**  
Péloponnèse – Grèce

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2022

**APPELLATION**  
IGP Côtes de l'Égialée

**CÉPAGE**  
100% Assyrtiko

**ALCOOL**  
12

**DISTRIBUTION**  
Importations Privées

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Blanc

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Côtes de l'Égialée, Péloponnèse Nord

**TYPE DE SOL**  
Argilo-sableux

**ALTITUDE**  
Entre 750 et 900 mètres d'altitude

**CARACTÉRISTIQUE**  
Ici, le terroir de l'Égialée donne à cet Assyrtiko, un tempérament charmeur. Les sapins et les vignes, l'altitude et la mer ainsi que les petites parcelles de terre soigneusement sélectionnées.

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

**FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT** –  
Vinification par gravité.

Élevage sur lies en cuve pendant 4 mois.  
Vieillessement en bouteille pendant 1 an.

### DÉGUSTATION

**OLFACTIF**  
Arômes complexes de fleur d'oranger et un caractère corsé

**GUSTATIF**  
Finale vive et minéralité unique.

**ACCOMPAGNEMENT**  
Poisson et huîtres au four, risotto, légumes au four, gibier, fromages salés ou au goût de beurre.

**ACCOMPAGNE**  
Poissons, Fruits de mer, Fromages

### AUTRES INFORMATIONS

**TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL**  
1 g/L

**PH**  
3.10

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**  
Entre 10°C – 12°C