



ROUVALIS WINERY – Syracho 2023

PÉLOPONNÈSE, GRÈCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14759851

PAYS
Péloponnèse – Grèce

FORMAT
750

MILLÉSIME
2023

APPELLATION
IGP Péloponnèse

CÉPAGE
60% Viogner 40% Roditis

ALCOOL
12

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc



26^{65\$}

CARTON
DE 6 /
159^{90\$}



VIGNOBLE

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

ALTITUDE
Entre 800 et 1000 mètres au dessus du niveau de la mer

CARACTÉRISTIQUE

Le viogner est cultivé dans la région montagneuse d'Aigialeia avec des résultats exceptionnels. Les parcelles de vignes sont situées à une altitude de 800-1000m sur le versant nord en sols pauvres et bien drainés. Toutes les activités sont réalisées à la main et les récoltes ne dépassent pas 60hl/ha.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendanges manuelles

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Macération à froid à environ 8-10°C pendant 6 heures avant la fermentation. Le viogner a ensuite été pressé et assemblé avec le Roditis. Ensuite, le jus est fermenté lentement à basse température (12-15°C) jusqu'à la mi-novembre. Après la fermentation, le vin est vieilli dans un réservoir en acier inoxydable avec bâtonnage pendant environ 5 mois.

PARTICULARITÉS –
Le roditis, cépage indigène et polyvalent, y est cultivé aux côtés du viogner, élégant et cosmopolite, et leur assemblage est unique et imposant.

DÉGUSTATION

VISUEL
Robe dorée éclatante

OLFACTIF
Bouquet complexe d'agrumes frais

GUSTATIF
Ce vin blanc corsé et gastronomique dévoile une impressionnante personnalité. Riche et complexe, avec un équilibre idéal entre l'acidité et l'onctuosité, il exprime une minéralité ainsi qu'une persistance aromatique.

ACCOMPAGNEMENT
Un vin idéal pour les délices gastronomiques à base de viandes blanches, poissons gras, fruits de mer, plats avec une sauce aux œufs et au citron, mais aussi du riz corsé et plats de pâtes, champignons sauvages et fromages blancs épicés.

TEMPÉRATURE
Servir à une température de 10-12°C.

ACCOMPAGNE

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ
5.7 g/L

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
Moins de 1 g/L

PH
3.27

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Entre 10°C – 12°C