ROUVALIS WINERY – Tsigello 2021
PÉLOPONNÈSE, GRÈCE

29,80$** | **CARTON DE 6 / 178,80$

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14759325

PAYS
Péloponnèse – Grèce

FORMAT
750

MILLÉSIME
2021

APPELLATION
Côtes d'Égialée (IGP Péloponnèse)

CÉPAGE
100% Mavrodaphne

ALCOOL
13

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Collines d'Aigialeia, Péloponnese

ALTITUDE
Entre 500 et 650 mètres au dessus du niveau de la mer

TYPE DE SOL
Loam sableux et loam sablo-argileux

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Les fruits parfaitement mûrs sont vendangés dans des cagettes au début septembre, par sélection dans le vignoble et apportés à la cave immédiatement.

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
Ils sont versés par gravité en cuves inox où ils restent pour une macération du jus avec les peaux pendant trois jours. Puis, commence la fermentation à température contrôlée suivie de la fermentation malolactique. Ensuite, le vin est élevé pendant trois mois en barriques de chêne français et dans des amphores tournées à la main. Il est embouteillé sans filtration.

DÉGUSTATION

VISUEL
Belle couleur rouge rubis foncé.

OLFACTIF
Puissant et intense, ce vin présente les arômes typiques du cépage avec ses notes de baies rouges et de laurier mêlées à celles de poivre, romarin, cannelle, café et cacao.

GUSTATIF
C'est un vin corsé, avec une structure puissante et une très longue finale. On y retrouve en bouche toutes les saveurs perçues par le nez. Ce vin sera de très longue garde.

ACCOMPAGNEMENT
Voici le vin idéal avec les mets rehaussés d'herbes de Provence comme le thym, le romarin, la sarriette ou la marjolaine. Délicieux avec les brochettes d'agneau ou les steak cuit sur le grill.

TEMPS DE GARDE
Prêt à boire, mais peut se conserver 3 à 5 ans

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ
5,60 g/L

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
1 g/L

PH
3,45

TEMPÉRATURE DE SERVICE
14 à 16 °C