

CUVÉE PRESTIGE BLANC 2023

FICHE TECHNIQUE:

Catégorie: Blanc

Classification: Indication Géographique Protégée (IGP)

Péloponnèse

Cépages: 70% Roditis, 30% Moscofilero

Vignobles: Roditis Alepou: Région montagneuse du

Péloponnèse, à une altitude de 450m, Moscofilero: Mantinia à

750m d'altitude

Type de sol prédominant: Sablonneux

Age de la vigne (En Moyenne): Roditis Alepou: 34 ans,

Moscofilero: 29 ans

Rendements: Roditis Alepou: 65 hl/ha, Moscofilero: 63 hl/ha **Dates de vendange:** Roditis Alepou: Début à mi-septembre,

Moscofilero: Fin septembre - début octobre

Degré alcoolique: 12% **Acidité totale:** 6.20 gl

pH: 3.34

Vinification/Elevage: Macération pré-fermentaire pendant 3 - 6 heures à 14°C. Fermenté en cuves inox à 16°C. Elevage court sur lies fines.

Caractéristiques organoleptiques: Robe pâle d'un jaune clair aux reflets verts. Le nez est complexe, dominé par des caractères fleuris frais, suivis de notes d'écorce de citron et d'arômes de fruits tropicaux. La bouche se caractérise par un équilibre total, où dominent les senteurs d'agrumes, des touches de jasmin et de menthe. En finale, l'acidité conduit le palais à une finition nette et persistante.

