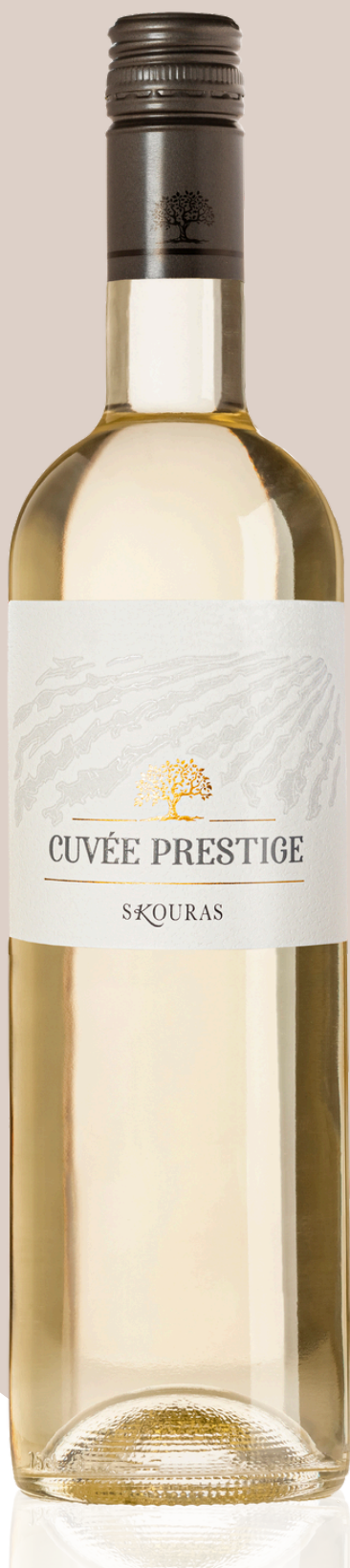


# CUVÉE PRESTIGE BLANC 2025



## FICHE TECHNIQUE

**Classification:**

Vin de Cépage

**Cépages:**

63% Roditis Alepou, 30% Moscofilero, 7% Malagousia

**Vignobles:**

Roditis Alepou e Malagousia: Péloponnèse à une altitude de 350-450m,  
Moscofilero: Mantinia à 750m d'altitude

**Type de sol prédominant:**

Sablonneux

**Age de la vigne (En Moyenne):**

Roditis Alepou: 36 ans,

Moscofilero: 31 ans,

Malagousia: 15 ans

**Rendements:**

Roditis Alepou: 65 hl/ha,

Malagousia: 68 hl/ha,

Moscofilero: 63 hl/ha

**Dates de vendange:**

Roditis Alepou e Malagousia: Début à mi-septembre,

Moscofilero: Fin septembre - début octobre

## VINIFICATION / ELEVAGE

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

Degré alcoolique: 12.5%

pH: 3.24

Acidité totale: 5.55 g/l

## 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.