

ARMYRA 2023

FICHE TECHNIQUE:**Catégorie:** Blanc**Classification:** Indication Géographique Protégée (IGP)
Péloponnèse**Cépages:** 95% Chardonnay, 5% Malagousia**Vignobles:** Corinthie et Argolide, à une altitude de 60m**Type de sol prédominant:** Sablonneux**Age de la vigne (En Moyenne):** Chardonnay: 28 ans,
Malagousia: 15 ans**Rendements:** 51,1 hl/ha**Dates de vendange:** Chardonnay: Mi-août, Malagousia: Fin
août**Degré alcoolique:** 12.5%**Acidité totale:** 5.6 gl**pH:** 3.35

Vinification/Elevage: Chardonnay : Macération pré-fermentaire pendant 6 heures à 14°C. Fermentation alcoolique à 16°C. Le moût a fermenté pour 70% en cuves inox, et pour 30% en barriques de chêne françaises neuves de 225 litres, où ont eu lieu également la fermentation malolactique et le vieillissement pendant 6 mois en présence de lies et un bâtonnage périodique. Malagousia : Macération pré-fermentaire pendant 24 heures à 10°C. Fermentation alcoolique à 16°C en cuves inox et élevage dans ces dernières pendant 6 mois en présence de lies avec bâtonnage ériodique.

Caractéristiques organoleptiques: Robe jaune-vert aux reflets verts. Nez expressif ouvrant sur des arômes de pêche mûre, melon, pomme verte et de fruits tropicaux, tel l'ananas, ainsi que des nuances de citron. Des senteurs de beurre et de pain frais complètent le profil aromatique. La bouche est riche, ronde, fraîche et équilibrée avec des senteurs suivant celles du nez. De durée relativement longue, la finale est complexe à l'évolution constante.

