

CUVÉE PRESTIGE ROSÉ 2022

FICHE TECHNIQUE:

Catégorie: Rosé sec

Classification: Indication Géographique Protégée (IGP)
Péloponnèse

Cépages: 70% Agiorgitiko / 30% Moscofilero

Vignobles: Agiorgitiko: Corinthie montagnaise, à 850m d'altitude / Moscofilero: Mantinia, à 750m d'altitude

Type de sol prédominant: Agiorgitiko: calcaire /
Moscofilero: sablonneux

Age de la vigne (En Moyenne): Agiorgitiko: 24 ans /
Moscofilero: 26 ans

Rendements: Agiorgitiko: 58,50 hl/ha / Moscofilero: 63 hl/ha

Dates de vendange: Fin septembre - début octobre

Degré alcoolique: 12.5%

Acidité totale: 5.9 g/l

pH: 3.30

Vinification/Elevage: Macération pré-fermentaire pendant 6 heures à 16°C pour le Moscofilero. Assemblage et fermentation alcoolique en cuves inox à 17°C. Inhibition de la fermentation malolactique. Elevage court sur lies fines.

Caractéristiques organoleptiques: Robe limpide d'un rouge cerise pâle aux reflets roses. Le nez est vif, plein de clarté aux senteurs de cerises mûres et de framboises avec des nuances de fleurs et des notes de pétale de rose. La bouche est de corps moyen, à l'acidité moyenne à élevée avec une légère sensation de tanins mûrs. Les arômes de la bouche suivent ceux du nez avec des pointes de gazon frais et de chewing-gum. La finale est de durée moyenne et une évolution continue, conduisant à la complexité.

