

DUM VINUM SPERUM

- 2024 -



FICHE TECHNIQUE

Classification:

Indication Géographique Protégée (IGP) Péloponnèse

Cépages:

100% Chardonnay

Vignobles:

Argolide montagneuse, à 250m d'altitude

Type de sol prédominant:

Sablonneux

Age de la vigne (En Moyenne):

30 ans

Rendements:

39,75 hl/ha

Dates de vendange:

Mi-août

VINIFICATION / ELEVAGE

Macération pré-fermentaire pendant 8 heures à 13°C. Fermentation alcoolique à 17°C. Fermentation en barriques françaises neuves de 225 litres, fermentation malolactique et vieillissement pendant 10 mois en présence de lies et bâtonnage périodique.

Alcohol vol: 13.5%

pH: 3.4

Total acidity: 5.45 g/l

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Ce vin a une robe jaune brillante aux reflets dorés. Les caractéristiques du chardonnay s'expriment pleinement, en même temps que la finesse du chêne français de haute qualité. Au nez, il révèle des arômes de citron vert, de fleurs d'oranger et d'ananas, aux côtés de beurre, de cannelle et des notes d'amande, ainsi que de la minéralité. La bouche est riche et complexe à l'acidité croquante, avec des senteurs d'agrumes et de fruits tropicaux, ainsi que de vanille et des notes de noix de coco. La finale est riche, dynamique, complexe et longue.