

## FLEVA 2024



## FICHE TECHNIQUE

**Classification:**

Indication Géographique Protégée (IGP) Péloponnèse

**Cépages:**

100% Syrah

**Vignobles:**

Achaïe montagnaise, à une altitude de 650m

**Type de sol prédominant:**

Sablo-argileux

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

19-25 ans

**Rendements:**

36 hl/ha

**Dates de vendange:**

Septembre

## VINIFICATION / ELEVAGE

Fermentation alcoolique et macération en cuves inox à 23°C. Macération post-fermentaire à 20°C. Temps total de macération 15 jours, réalisation et achèvement de la fermentation malolactique en barriques. Elevage sur lies en barriques de chêne neuves pendant 12 mois.

Alcohol vol: 14.5%

pH: 3.48

Total acidity: 5.3 g/l

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Robe d'un rouge si profond qu'elle est presque opaque – elle prédispose à la densité du vin. Nez riche, au contact immédiat de fruits rouges, mûres, bais sauvages (mûres), cerises noires, pruneaux. Le caractère aromatique est complété par des notes d'épices, une intensité incroyable de poivre noir, réglisse, clous de girofle, thym, feuilles de laurier, des notes de truffes et de chocolat noir. La bouche confirme l'étendu aromatique, le nerf et l'acidité du vin. Les tanins mûrs s'accompagnent de volume et de complexité. Un mariage idéal pour des viandes rouges riches et des plats de gibier.