

# MEGAS OENOS 2023



## FICHE TECHNIQUE

**Classification:**

Indication Géographique Protégée (IGP) Péloponnèse

**Cépages:**

80% Agiorgitiko 20% Cabernet Sauvignon

**Vignobles:**

Néméa, à une altitude de 700m

**Type de sol prédominant:**

Caillouteux

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

Agiorgitiko: 38-74 ans

Cabernet Sauvignon: 45 ans

**Rendements:**

Agiorgitiko: 22,50 hl/ha

Cabernet Sauvignon: 27,50 hl/ha

**Dates de vendange:**

Mi-septembre

## VINIFICATION / ELEVAGE

Fermentation alcoolique et macération en cuves inox à 23°C. Macération post-fermentaire à 20°C. Temps total de macération : Agiorgitiko 17 jours, Cabernet Sauvignon 15 jours. Fermentation malolactique complète en barriques. Elevage en barriques françaises pendant 18 mois, dont 4 sur lies. Après la mise en bouteille, séjour de 6 mois dans les caves du Domaine.

Alcohol vol: 14.5%

pH: 3.5

Total acidity: 5.9 g/l

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur grenat intense. Le nez est complexe, concentré et intense avec beaucoup de finesse. Des arômes de fruits rouges et noirs. Framboise, cerise, mûres et myrtille avec de notes des épices, tabac et un peu de cuir. En bouche, il est soyeux tout en étant robuste, avec des tanins nobles et une acidité équilibrée, offrant des senteurs de fruits rouges et noirs, de clou de girofle, de poivre noir et une touche d'herbes séchées. La finale est longue et d'une grande complexité.