

GRANDE CUVÉE NEMEA 2024



FICHE TECHNIQUE

Classification:

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Néméa

Cépages:

100% Agiorgitiko

Vignobles:

Néméa, à une latitude de 1040m

Type de sol prédominant:

Argile rouge, riche en minerais

Age de la vigne (En Moyenne):

32 ans

Rendements:

54 hl/ha

Dates de vendange:

Début octobre

VINIFICATION / ELEVAGE

Fermentation alcoolique et macération en cuves inox à 23°C. Temps total de macération 12 jours. Fermentation malolactique complète en barriques. Elevage en barriques françaises en deuxième usage pendant 12 mois. Séjour pendant 2 mois après la mise en bouteille dans les caves du Domaine.

Alcohol vol: 14%

pH: 3.48

Total acidity: 6.48 g/l

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Robe éclatante d'un rouge cerise profond. Au nez, des arômes de mûres de ronce, de framboises noires et de fraises mûres se déploient, avec une touche de réglisse et d'épices, tels le clou de girofle et la cannelle. En bouche, il est de corps moyen, à la structure élégante avec une acidité équilibrée et des tanins très mûrs, ronds. Finale de durée moyenne, où dominent les fruits rouges, accompagnés de notes de vanille douce et poivre noir.