

SYNORO 2022



FICHE TECHNIQUE

Classification:

Indication Géographique Protégée (IGP) Péloponnèse

Cépages:

40% Cabernet Franc 40% Merlot 20% Agiorgitiko

Vignobles:

Argolide montagnaise, à 650m d'altitude

Type de sol prédominant:

Argile caillouteuse

Age de la vigne (En Moyenne):

Cabernet Franc: 24 ans, Merlot: 24 ans, Agiorgitiko: 29 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 : Cabernet Franc 15 jours, Merlot 17 jours, Agiorgitiko 14 jours. Fermentation malolactique complète en barriques. Elevage en barriques françaises (50% neuves) pendant 13 mois, dont 4 sur lies. Séjour après la mise en bouteille de 6 mois dans nos caves.

Alcohol vol: 14%

pH: 3.4

Total acidity: 6.45 g/l

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Robe profonde, d'un pourpre limpide aux reflets rouge rubis. Le nez est intense, dense et frais grâce à l'arôme végétal du Cabernet Franc. Le caractère aromatique est basé sur le fruit mûr (mûre rouge, cerise rouge et fraise mûre) avec des senteurs douces de chocolat, cannelle, cèdre et barrique discrète. La bouche est pleine, au riche extrait, de l'alcool qui équilibre l'acidité accentuée et des tanins mûrs denses. Les senteurs de la bouche suivent fidèlement celles du nez, le fruit étant encore plus prononcé. Finale à durée, volume et complexité.