

DOMAIN MEGA SPILEO 2010

Code SAQ : 13110137
Prix SAQ : 28.85\$
Producteur : Cavino Winery
Alcool : 13.5%

DESCRIPTIF

Catégorie : Spécialité par lot
Pays : Grèce **Région :** Péloponnèse **Appellation :** Achaia
Cépages : Mavrodafne 60%, Mavro Kalavritino 40%. **Sol :** Argilo-calcaire
Sucre résiduel : moins de 4g/L **Rendement :** 4,5 t / ha. **Altitude :** 850 mètres.

LE TERROIR ET ASPECTS TECHNIQUES

Le vignoble de Mega Spileo est situé à Kalavrita et plus précisément dans les montagnes du Péloponnèse. Ce vignoble d'altitude a jadis été travaillé par les moines du monastère Holy de Mega Spileo pendant près de 500 ans. Il bénéficie de conditions climatiques exceptionnelles et d'un terroir unique, argilo-calcaire et rocailleux, de vents constants et frais. Il n'y a aucun traitement chimique de synthèse et la production est, conséquemment, très limitée.

Vendanges manuelles, égrappage avec macération préfermentaire à froid. Fermentation à température contrôlée. Le vin a vieilli pendant 20 mois en fûts de chêne français puis 20 mois en bouteille. Pour conserver toute la richesse de la couleur et du goût, le vin n'est pas traité par filtration intensive ou par le froid.

DÉGUSTATION

Vin puissant, mais élégant, riche et savoureux, frais et enveloppant, à la fois fruité, épicé et boisé. Il offre une myriade de saveurs telles que celles du tabac frais, du cacao, de la sauge et de la prune. La finale est longue et intensément parfumée.

ACCORDS VINS ET METS

Cassoulet à l'agneau et au canard. – Filet de bœuf sauce chimichurri. - Carré d'agneau grillé.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Prêt à boire ou à conserver encore dix ans. Il est recommandé de le mettre en carafe une heure avant de le servir.

RÉCOMPENSES

Wine Advocate 93/100 sur millésime 2010.

