

MEGA SPILEO III CUVÉE RED 2014

Code SAQ : 13392613
Producteur : Cavino S.A.
Alcool : 13.5%

DESCRIPTIF

Catégorie : Importation privée
Pays : Grèce **Région :** Péloponnèse **Appellation :** PGI Achaia
Cépages : 40% Mavrodafne, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Agiorgitiko
Sol : Calcaire et sablo-rocailleux **Sucre résiduel :** moins de 4 g/L

ASPECTS TECHNIQUES

Le vignoble est assis sur un plateau de roche mère au sommet d'un massif montagneux du Péloponnèse à une altitude qui avoisine les 800 mètres. À cet endroit, site du patrimoine mondiale avec le monastère de Méga Spileo, le vent frais en provenance de la mer emprunte un couloir étroit pour terminer sa course contre la falaise adossant le vignoble et favorise un environnement sain pour une viticulture propre et sans pesticide. Les vinifications sont séparées pour chaque cépage et les peaux demeurent en contact tout au long du processus. L'élevage en barrique de chêne neuf s'effectue sur une période de huit mois avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Couleur rouge foncé avec des reflets violacés. Nez fin, frais et invitant où l'on retrouve des senteurs de mûre sauvage et même de violette. Aussi, se dévoilent subtilement des notes d'épices. La bouche est voluptueuse dès l'attaque avec une texture riche et lisse, des tannins charpentés, mais de belle qualité, gage d'un beau devenir. La finale est longue, accompagnée de notes de vanille et de cèdre, le tout avec un relent de fruits frais tel que ceux perçus à l'olfaction.

ACCORDS VINS ET METS

Bavette de bœuf à la bordelaise. - Carré d'agneau du Québec sauce au cacao. – Rôti de bison à la gelée de cassis. - Magret de canard à la sauce au porto et aux cerises.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Mettre en carafe 30 minutes avant de servir. Prêt à boire, mais pourra se bonifier encore jusqu'en 2022.

REPRÉSENTE PAR **DIVIN PARADIS** | 450-463-1020 | INFO@DIVINPARADIS.COM

