

IONOS ROUGE

Code SAQ: 12698451
Prix SAQ: 10.50\$
Prix Titulaire: 10.33\$
Producteur: Cavino Winery & Distillery Aeg
Alcool: 12%

DESCRIPTIF

Catégorie : Produit courant
Pays : Grèce **Région :** Péloponnèse **Appellation :** I.G.P Péloponnèse
Cépages : Agiorgitiko 50% - Kalavrytino mavro - 30% - Syrah 20%
Sol : Argilo-sablonneux avec une exposition Nord
Rendements à l'hectare : 43 hl/ha **Sucres résiduels :** 6,2 g/L
Densité de plantation : 3500 pi/ha **Superficie :** 40 ha

ASPECTS TECHNIQUES

Vendangés à maturité optimale, sans toutefois en dépasser ce stade pour ne pas cuire les arômes et soustraire naturellement les acidités organiques responsables de la fraîcheur et de la bonne tenue des vins en bouche, les raisins sont récoltés manuellement. La vinification est traditionnelle, soit ponctuée d'une courte macération pré-fermentaire et de doux remontages pour extraire plus de couleur, de tannins et d'arômes variétaux. Élevage en cuve inox, puis un passage de 3 mois en barriques de chêne français de second et de troisième vin.

DÉGUSTATION

Couleur soutenue, assez intense et ceinturée de reflets rouge rubis. Le nez invitant, évoque le parfum de la framboise, mais aussi d'un méli-mélo d'épices variées. La bouche est soyeuse, encouragée par des tannins lisses et sans agressivité. Elle ne laisse percevoir aucune sensation d'assèchement, mais plutôt l'élan d'une fraîcheur balancée. Fruité, épicé, savoureux et polyvalent, ne sont que quelques mots pour qualifier ce magnifique vin aux origines de notre culture occidentale.

ACCORDS VINS ET METS

Grillades variées, pâtes au pesto de tomates séchées, truites et saumons badigeonnés à l'huile d'olive, aux sels de mer et aux herbes de Provence et cuits au four, mijotés traditionnels de chez nous et fromages à croûtes lavées.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir entre 15 et 17 C. Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2017.



AROMATIQUE
ET SOUPLE

