

CAVINO, MEGA SPILEO ASSYRTIKO 2017

Code SAQ : 14014825
Prix SAQ : 14.95\$
Producteur : Cavino
Alcool : 13 %

DESCRIPTIF

Catégorie : Vin blanc sec catégorie des vins courants
Pays : Grèce **Appellation :** PGI Achaia
Cépages : Assyrtiko 100% **Sucres résiduels :** 2.5 g/L

POUR L'HISTOIRE

La société Cavino, qui suit de près les développements technologiques, a réalisé des investissements importants au cours des 10 dernières années pour moderniser les équipements de production, les lignes d'embouteillage et pour augmenter de manière significative le nombre de salles de stockage climatisées. Chez Cavino, nous produisons des vins distribués en Grèce et dans 40 pays du monde entier. Des vins récompensés par des concours internationaux rédigés par des écrivains et des dégustateurs renommés.

ASPECTS TECHNIQUES

Manipulation délicate des raisins pendant la vendange et l'apport au chai de vinification. Fermentation alcoolique à basse température dans des cuves en inox. Le contact avec les lies fines se fait dans de petites cuves en inox pendant 2 mois et l'élevage en barriques de chêne de troisième vin pendant environ 4 mois avant d'être stabilisé et mis en bouteille.

DÉGUSTATION

Couleur jaune paille. Le nez révèle des odeurs d'agrumes, de pêches ainsi que des parfums floraux dont celui du jasmin. Aussi, on y retrouve une savoureuse minéralité. La bouche est ample, croquante et vive. Finale fruitée qui se prolonge avec élégance et une délicate salinité.

ACCORDS VINS ET METS

Bouchées de bocconcini et de guacamole. - Burger de saumon frais. - Brochettes de crevettes et de pétoncles aux zestes d'agrumes. - Calmars farcis à la plancha sur le barbecue.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir entre 8 et 10 °C. Prêt à boire et gagnera à être bu sur sa jeunesse, mais pourra se conserver jusqu'en 2021.

