

Megas Oenos 2015

Indication Géographique Protégée (IGP) Péloponnèse
Aghiorghitiko 80%, Cabernet Sauvignon 20%

Fermenté et macéré en cuves inox. Fermentation malolactique complète en barrique et élevage en barriques françaises neuves pendant 18 mois et en bouteille pendant 6 mois. Fruits rouges mûrs, mûres de ronce, cerises, griottes, clou de girofle, épices douces, tabac, bouche élégante, raffinée et complexe.

Fiche technique: Megas Oenos

Catégorie	Rouge
Classification	Indication Géographique Protégée (IGP) Péloponnèse
Cépages	Aghiorghitiko 80% Cabernet Sauvignon 20%
Vignobles	Aghiorghitiko: Gimno, Néméa, à une altitude de 700m Cabernet Sauvignon: Corinthe montagnaise, à une altitude de 700m
Type de sol prédominant	Caillouteux
Age de la vigne (moyenne)	Aghiorghitiko: 31-67 ans Cabernet Sauvignon: 37 ans
Rendements	Aghiorghitiko: 27 hl/ha Cabernet Sauvignon: 30 hl/ha
Date de vendange	Mi-septembre
Vinification/Elevage	Fermentation alcoolique et macération en cuves inox à 23°C. Macération post-fermentaire à 20°C. Temps total de macération : Aghiorghitiko 17 jours, Cabernet Sauvignon 15 jours. Fermentation malolactique complète en barriques. Elevage en barriques françaises pendant 18 mois, dont 4 sur lies. Après la mise en bouteille, séjour de 6 mois dans les caves du Domaine.
Degré alcoolique	14%
Acidité totale(acide tartrique)	6.5 g/l
pH	3.35
Caractéristiques organoleptiques	Robe d'un pourpre profond et intense. Le nez a à la fois profondeur, densité et complexité, tout en étant raffiné. Des arômes de fruits mûrs, tels mûres de ronce et framboises noires, des traits épicés, du tabac et des notes de cuir composent le nez. En bouche, il est soyeux tout en étant robuste, avec des tanins nobles et une acidité équilibrée, offrant des senteurs de fruits mûrs, de clou de girofle, de poivre noir et une touche d'herbes séchées. La finale est tout en longueur et d'une grande complexité.

