

Saint George Nemea 2018

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Néméa

Aghiorghitiko 100%

Fermenté et macéré en cuves inox, élevé en barriques françaises pendant 12 mois et en bouteille pendant 6 mois de plus. Mûres de ronce, mûres, framboises, fraises mûres, une touche d'anis, cannelle, tanins fins, bouche ronde, veloutée.

Fiche technique: Saint George Nemea

Catégorie	Rouge
Classification	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Néméa
Cépages	Aghiorghitiko 100%
Vignobles	Néméa, Corinthie, à une latitude de 650m
Type de sol prédominant	Argilleux
Age de la vigne (moyenne)	28 ans
Rendement	54 hl/ha
Date de vendange	Mi-septembre
Vinification/Elevage	Fermentation alcoolique et macération en cuves inox à 23°C. Temps total de macération 12 jours. Fermentation malolactique complète en barriques. Elevage en barriques françaises en deuxième usage pendant 12 mois. Séjour pendant 2 mois après la mise en bouteille dans les caves du Domaine.
Degré alcoolique	13.5%
Acidité totale(acide tartrique)	5.7 g/l
pH	3.55

Caractéristiques organoleptiques

Robe éclatante d'un rouge cerise profond. Au nez, des arômes de mûres de ronce, de framboises noires et de fraises mûres se déploient, avec une touche de réglisse et d'épices, tels le clou de girofle et la cannelle. En bouche, il est de corps moyen, à la structure élégante avec une acidité équilibrée et des tanins très mûrs, ronds. Finale de durée moyenne, où dominent les fruits rouges, accompagnés de notes de vanille douce et poivre noir.

