

CUVÉE PRESTIGE BLANC 2022

FICHE TECHNIQUE:

Catégorie: Blanc

Classification: Indication Géographique Protégée (IGP)
Péloponnèse

Cépages: 100% Chardonnay

Vignobles: Roditis Alepou: Région montagneuse du
Péloponnèse, à une altitude de 450m, Moscofilero: Mantinia à
750m d'altitude

Type de sol prédominant: Sablonneux

Age de la vigne (En Moyenne): Roditis Alepou: 33 ans,
Moscofilero: 28 ans

Rendements: Roditis Alepou: 65 hl/ha, Moscofilero: 63 hl/ha

Dates de vendange: Roditis Alepou: Début à mi-septembre,
Moscofilero: Fin septembre - début octobre

Degré alcoolique: 13%

Acidité totale: 5.9 gl

pH: 3.35

Vinification/Elevage: Macération pré-fermentaire pendant 3
- 6 heures à 14°C. Fermenté en cuves inox à 16°C. Elevage
court sur lies fines.

Caractéristiques organoleptiques: Robe pâle d'un jaune
clair aux reflets verts. Le nez est complexe, dominé par des
caractères fleuris frais, suivis de notes d'écorce de citron et
d'arômes de fruits tropicaux. La bouche se caractérise par un
équilibre total, où dominant les senteurs d'agrumes, des
touches de jasmin et de menthe. En finale, l'acidité conduit le
palais à une finition nette et persistante.

