

Dum Vinum Sperum 2018

Indication Géographique Protégée (IGP) Péloponnèse
Chardonnay 100%

Fermenté et élevé en barriques françaises neuves pendant 10 mois et en bouteille pendant 2 ans. Brève macération pré-fermentaire et bâtonnage. Bouchon à vis Stelvin. Citron vert, fleurs d'oranger, ananas, beurre, cannelle, des notes d'amandes, bouche tranchante et croquante.

Fiche technique: Dum Vinum Sperum

Catégorie	Blanc
Classification	Indication Géographique Protégée (IGP) Péloponnèse
Cépage	Chardonnay 100%
Vignobles	Argolide montagnaise, à 250m d'altitude
Type de sol prédominant	Sablonneux
Age de la vigne (moyenne)	24 ans
Rendement	45 hl/ha
Dates de vendange	Mi-août
Vinification/Elevage	Macération pré-fermentaire pendant 8 heures à 13°C. Fermentation alcoolique à 17°C. Fermentation en barriques françaises neuves de 225 litres, fermentation malolactique et vieillissement pendant 10 mois en présence de lies et bâtonnage périodique.
Degré alcoolique	13.5%
Acidité totale (acide tartrique)	5.83 g/l
pH	3.39



Caractéristiques organoleptiques Ce vin a une robe jaune brillante aux reflets dorés. Les caractéristiques du chardonnay s'expriment pleinement, en même temps que la finesse du chêne français de haute qualité. Au nez, il révèle des arômes de citron vert, de fleurs d'oranger et d'ananas, aux côtés de beurre, de cannelle et des notes d'amande, ainsi que de la minéralité. La bouche est riche et complexe à l'acidité croquante, avec des senteurs d'agrumes et de fruits tropicaux, ainsi que de vanille et des notes de noix de coco. La finale est riche, dynamique, complexe et longue.

