

Syrah Malagouzia

Type de vin: Rouge sec.

Variété: Syrah-Malagouzia.

Région: Epanomi, Thessalonique.

Terrain: Limmonosableé drainant et légèrement inclinés.

Caractéristiques œnologiques: Alcool 13,5%, Acidité 5,5, pH 3,6, Indice des phénols 55, Intensité de la couleur 8,7.

Vinification: Co-vinification de deux cépages nobles Syrah et Malagouzia qui est le contre-argument de Syrah Viognier de la région du Rhône. La méthode suivie est la cryo-macération pour 3 jours à 8° degrés et ensuite la fermentation alcoolique à une température de 22° degrés. Après un séjour de raisins pendant 18 jours le vin est transvasé en futs de chêne pour faire la fermentation malolactique. Le vieillissement en futs est de 15 mois, pour obtenir une maturation idéale.

Les caractéristiques organoleptiques du vin: Rouge profond avec de légers reflets pourpres, se combine parfaitement avec l'harmonie des saveurs Syrah (fruits noirs, réglisse, violette et poivre blanc) et celles de Malagouzia (fruits jaunes, abricot, d'agrumes) et du vieillissement en fûts de chêne français (vanille, d'épices, caramel). Bouche structuré et équilibré avec délicatesse et finesse promet un cours culinaire pour les 7-10 années à venir.

Harmonie: Viande rouge grillé, sauce à la viande de jeu, fromages moelleux au chèvre.

Température de service: 15-20°C.

Potentiel de garde: 5-8 ans.

Production limitée: 600 bouteilles/an.

