

MARKOU VINEYARDS

Markou Vineyards Retsina d'Attiki

17,10\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14388552
	Prix licencié	14.13\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Grèce
	Désignation réglementée	Vin de table (VDT)
	Région	Attica
	Cépage(s)	Savatiano 100 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	0.2
	Fermeture	Liège
	À boire	Prêt à boire

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les frères Markos, perpétuant la tradition de 150 ans de la famille, ont établi une cave moderne en 1981, à Paiania (Mesogaia). Aujourd'hui, la 4e génération sort ses premiers vins élaborés avec la fraîcheur des jeunes vigneron, combinés à l'expérience des générations précédentes.

NOTES DE DÉGUSTATION

C'est un vin blanc sec, rafraîchissant et fruité sur une trame de résine de pin et un riche caractère herbacé. L'attaque est franche et la finale est longue et équilibrée. Accompagne à merveille les fruits de mer, sushis, tempura de légumes et de coquillages et plats de légumes de saison.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vignobles à pente faible et au sol argileux, situés à entre 100 et 150 mètres d'altitude. Vignes de plus de 60 ans.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Récolte manuelle début septembre. Les raisins sont égrappés et pressés, seule la première presse est collectée. Le moût est transféré en cuves d'innox et additionné de levures pour la complexité. Au début de la fermentation, une petite quantité de résine fraîche enrobée dans de la gaze de coton est insérée dans la cuve et est retirée une fois la fermentation terminée, 4 semaines plus tard. Le vin est alors stabilisé à froid et n'est filtré qu'immédiatement avant l'e...

