



1ère vue



RÉGION
KITROS - P.G. I. PIERIA



DESCRIPTION VINICOLE
Couleur rouge foncé
Impressionnant bouquet aromatique, avec les arômes de baies rouges -cassis-groseilles et d'épices -poivre noir
Corps riche, bien structuré avec des tannins souples

Synopsis



ANNÉE 2013	TONNEAU 12mois
TYPE rouge sec	VIEILLISSEMENT 12mois
CÉPAGE Cabernet Sauvignon, Merlot	BOUCHON naturel
% ALCOOL 13.5%	À SERVIR 18-16°C décanté
CONSERVATION 2027	PRODUCTION 7 000
BOUTÉILLE Bordeaux	EMBALLAGE boite en carton

2me vue



VUE
Couleur rouge foncé

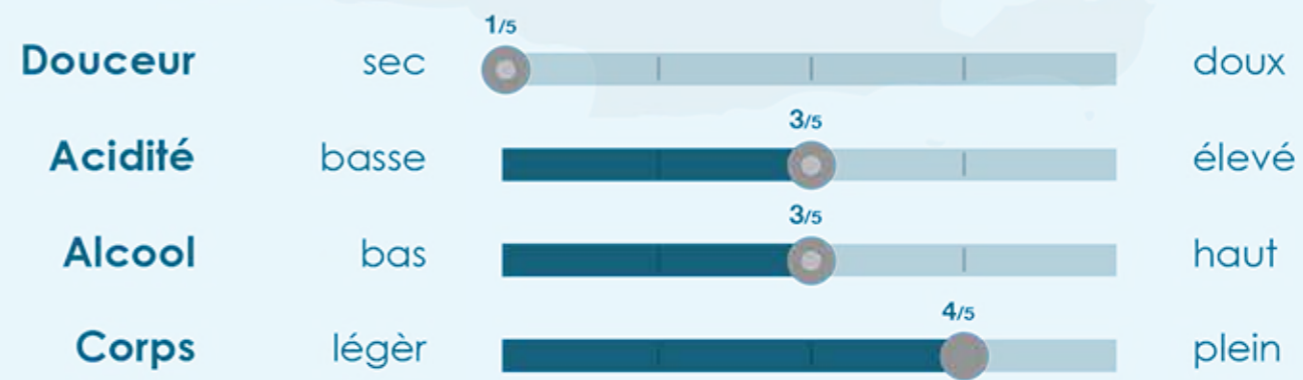


NEZ
Impressionnant bouquet aromatique, avec les arômes de baies rouges (cassis-groseilles) et d'épices -poivre noir



BOUCHE
Corps riche, bien structuré avec des tannins souples

ACCOMPAGNE



Analyse



CONSOMMATION IDÉALE

2020 - 2023 2022.



classique rouge, vieilli 12 mois en fûts de chêne français et 12 en bouteille



VINIFICATION



VIGNOBLE

NOM DU VIGNOBLE
Anilio

DENSITÉ DE PLANTATION
souche de vin-pieds / ha 300
en linéaire distances 1,25M. sur
ligne et 2,40 m. entre
les lignes

SOL
sablonneux, argileux, limoneux

ANNÉE DE PLANTATION
2004

ALTITUDE
100 m

RENDEMENT
800 kg/hectare

EXPOSITION
Nord-Est



AUTRES ÉLÉMENTS

CONDITIONS CLIMATIQUES
douceur estivale et hivernale
sans humidité

VINTANGE
du 25 Août jusque
au 10 Septembre, manuel

ALCOOL
13.5%

MISE EN BOUTEILLE
Novembre

pH
3.42

VIGNERON
Nikos Chrysostomou

ACIDITÉ
5.1 gr/lit

SUCRES
1 gr/lit

Concours: International Wine Competition de Thessalonique
Prix: Médaille d'Argent Vin:
Cabernet Sauvignon & Merlot rouge, récolte 2010



Concours : International Wine Competition de Thessalonique
Prix: Médaille d'Argent Vin:
Cabernet Sauvignon & Merlot rouge, récolte 2010



PRIX RÉCENTS