



1ère vue



RÉGION
KITROS - P.G. I. PIERIA



DESCRIPTION VINICOLE
Fermentation et vieillissement dans des fûts de chêne français pendant six mois avec bâtonnage périodique
Robe de couleur dorée jaune
Arômes élégants où domine la pêche et l'ananas combiné aux notes de vanille du bois, en raison de sa maturation de six mois en fûts. Nez complexe et élégant, dominant les fruits charnues blancs, des fleurs et agrumes. En bouche un goût plein, frais et charnu laisse finalement un long après-goût

Synopsis



	ANNÉE 2014		TONNEAU 6 mois
	TYPE blanc sec		VIEILLISSEMENT 6 mois
	CÉPAGE Malagouzia		BOUCHON naturel ST-4
%	ALCOOL 13.5 %		À SERVIR 8-10 °C
	CONSERVATION 2017		PRODUCTION 1 200
	BOUTÉILLE Bourgogne		EMBALLAGE boite en carton

2me vue



VUE
Robe de couleur dorée, jaune, brillante

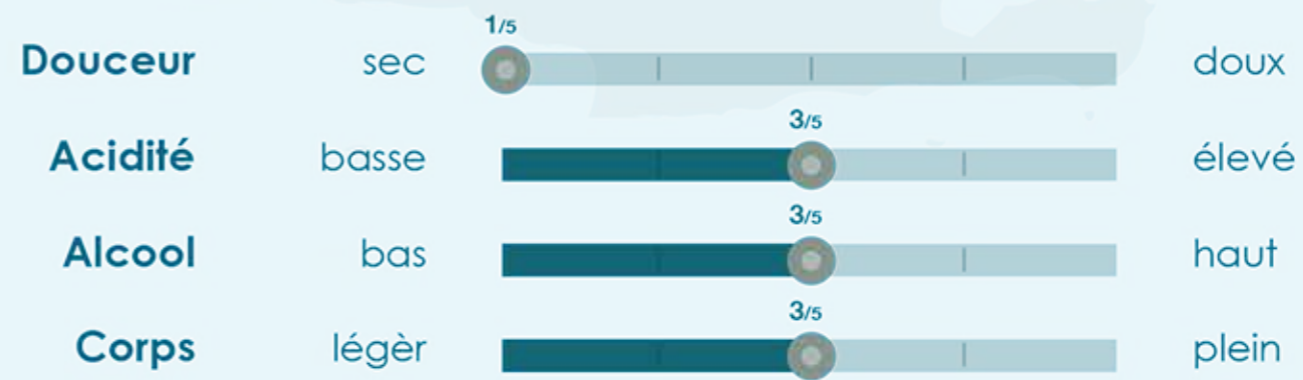


NEZ
Nez complexe et élégant, dominant les fruits charnues blancs, des fleurs et agrumes



BOUCHE
Saveurs pleines beurrées, où se marient harmonieusement une vive acidité de l'alcool aux extraits abondants, laissant un long arrière-goût en bouche

ACCOMPAGNE



Analyse



CONSOMMATION
IDÉALE



VINIFICATION



VIGNOBLE



AUTRES ÉLÉMENTS



PRIX RÉCENTS

2015 - 2016 2014.



Fermentation en fûts de chêne français (225lt), fermentation malolactique et mûri pendant six mois en présence des lies de vin et bâtonnage périodique

NOM DU VIGNOBLE

Moine & Kydonies

ANNÉE DE PLANTATION

2006

ALTITUDE

80 m

DENSITÉ DE PLANTATION

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

RENDEMENT

800 kg/hectare

SOL

sablonneux, argileux, limoneux

EXPOSITION

Nord

CONDITIONS CLIMATIQUES

douceur estivale et hivernale
sans humidité

VINTANGE

du 25 Août jusque
au 10 Septembre, manuel

MISE EN BOUTEILLE

Novembre

VIGNERON

Nikos Chrysostomou

ALCOOL

13.5%

pH

3.42

ACIDITÉ

5.1 gr/lit

SUCRES

1 gr/lit