



1ère vue



**RÉGION**  
KITROS - P.G. I. PIERIA



**DESCRIPTION VINICOLE**  
Robe de couleur rose lumineuse avec nuances de violet  
Exubérant de fruits rouges de la forêt, et mélange de griotte  
fraise et grenade, sur fond de banane. Riche et nerveux en bouche  
avec des tanins latents et particulièrement un fort sentiment de fruits

Synopsis



<b>ANNÉE</b> 2015	<b>TONNEAU</b> non
<b>TYPE</b> rosé sec	<b>VIEILLISSEMENT</b> non
<b>CÉPAGE</b> Xinomavro & Limnionas	<b>BOUCHON</b> naturel
<b>ALCOOL</b> 13.5 %	<b>À SERVIR</b> 10-12°C
<b>CONSERVATION</b> 2016	<b>PRODUCTION</b> 2 000
<b>BOUTÉILLE</b> Bordeaux	<b>EMBALLAGE</b> boite en carton

2me vue



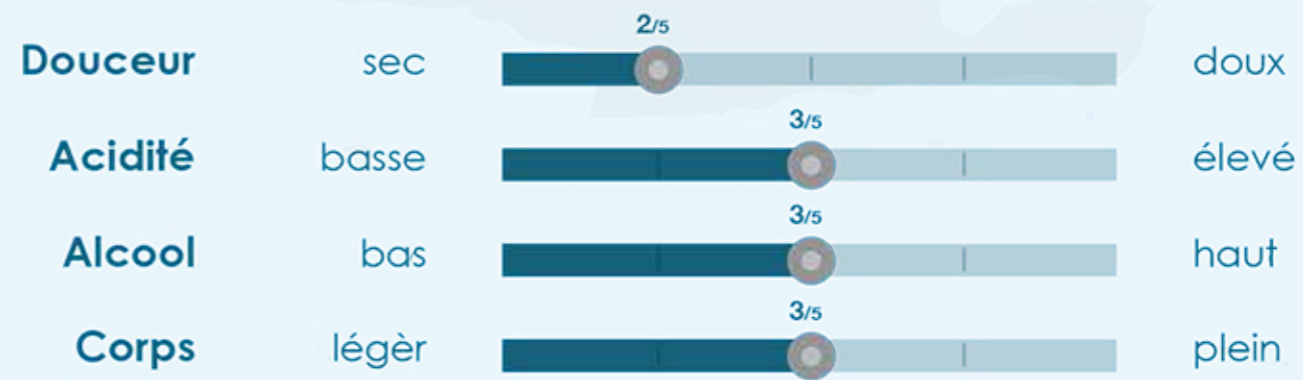
**VUE**  
Couleur rose lumineuse avec nuances de violet



**NEZ**  
Exubérant de fruits rouges de la forêt, et mélange de griotte, fraise et grenade, sur fond de banane



**BOUCHE**  
Riche et nerveux en bouche, avec des tanins latents et particulièrement un fort sentiment de fruits





## Analyse



CONSOMMATION  
IDÉALE



VINIFICATION



VIGNOBLE



AUTRES ÉLÉMENTS



PRIX RÉCENTS

2015 - 2016 2014.



rosé classique, en co-vinification en cuves d'acier inoxydable aux 17°C

### NOM DU VIGNOBLE

Hasan Vrysi

### ANNÉE DE PLANTATION

2006

### ALTITUDE

70 m

### CONDITIONS CLIMATIQUES

douceur estivale et hivernale  
sans humidité

### DENSITÉ DE PLANTATION

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

### RENDEMENT

700kg/hectare

### SOL

sablonneux, argileux, limoneux

### EXPOSITION

Nord

### 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

Concours: Berliner WeinTrophy

Prix: Médaille d'Argent Vin: Mousaiosrose, récolte 2013

