

Domaine Theopetra

Assyrtiko

IGP Météores

100% Assyrtiko

Vin blanc sec biologique issu de la variété grecque Assyrtiko

Présentation technique

Catégorie	Blanc sec
Classification	IGP Météores
Cépage (s)	100% Assyrtiko
Vignobles	Vignobles biologiques situés près du site historique des caves de Theopetra à une altitude de +/- 260m. Climat continental avec des hivers froids et pluvieux et des étés secs, chauds et ensoleillés. Grande variation de températures diurnes entre le printemps et l'été.
Sol	Sols argilo-sableux et sous-sol d'ardoise rendant le vignoble peu profond et offrant un excellent drainage.
Date des vendanges	4ème semaine d'aout.
Vinification	Macération préfermentaire de 6 heures et pressurage pneumatique. Fermentation en cuve d'acier inoxydable à basse température (15-17°C). Elevage sur lies pendant 40 jours.
Notes de dégustation	Vin à la robe brillante vert citron, aux arômes de citron et de citron vert, arômes de fruits tropicaux comme le fruit de la passion et des notes de feuille d'oranger. En bouche, il est rond avec une acidité piquante et une longue finale minérale.

Awards
