

# ALPHA ESTATE SAUVIGNON BLANC

2012

## Terroir

Plateau d'Amyndeon. Zone principale de l'indication géographique de Florina. Macédoine du nord-ouest. Parcelles «Enfants» et «Alpheta». Vignoble particulier de 69 ha linéaires installé à une altitude allant de 620 à 710 mètres.

## Vinification et vieillissement

Macération préfermentaire suivant l'évaluation de l'œnologue. Fermentation alcoolique en cuves d'acier inoxydable à températures contrôlées. Élevage sur lies pour quatre mois avec du bâtonnage fréquent.

## Caractéristiques

Couleur jaune clair avec des reflets verdâtres brillants. Nez typique, puissant et vif, qui suggère la groseille, le fruit de la passion, le melon, le litchi et des notes de chèvrefeuille. Rond et moelleux en bouche, assez gras et bien équilibré, avec beaucoup de finesse. Croustillant et bien structuré avec un retour aromatique sur le citron vert. Un vin long, élégant, d'une texture superbe.

## Accords mets et vins

Accompagne parfaitement une vaste gamme de plats de fruits de mer, de poissons grillés, la gastronomie orientale et les pâtes.

## Press review

Gold Medal: Mundus Vini 2017 // Masters: Sauvignon Blanc Masters 2017



## Producteur

Alpha Estate

## Catégorie

Vins Blancs

## Cépages

100 % Sauvignon blanc

## Pays / région

Grèce, Macédoine

## Appellation

Florina (IGP)

## Format

750 ml

## Degré d'alcool

13,0 %

## Température de service

12°C

## Disponible dans ces provinces

- Québec