

# ALPHA ESTATE SYRAH MERLOT XINOMAVRO

## Terroir

Alpha Estate est une propriété située à 700 mètres d'altitude au nord-est de la Macédoine, face au lac Petron et au mont Voras. Le vignoble de 69 ha, établi sur un sol argilo-sableux particulièrement bien drainé, jouit d'un climat semi-continental, avec des nuits fraîches, des précipitations abondantes et, en hiver, des chutes de neige.

## Vinification et vieillissement

La vendange est réalisée manuellement en petites caisses en septembre pour le Merlot et la Syrah, et en octobre pour le xinomavro. Les raisins sont éraflés, mis à fermenter sans foulage et subissent une macération préfermentaire à froid. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant 8 mois avec un bâtonnage fréquent, avant de reposer 13 mois en chêne français et 12 mois en bouteilles.

## Caractéristiques

Robe rubis plutôt intense. Un nez assez puissant qui s'ouvre sur des notes florales, épicées et empyreumatiques. Il évoque aussi des arômes dominants de cacao, de cerise, de réglisse, d'épices douces et de violette. Un vin qui exprime une bonne acidité et qui est doté de tanins serrés. En rétro-olfaction, il évoque des saveurs de fruits noirs mûrs, de réglisse, de fumée, de cacao et d'épices. Il offre une bouche presque grasse qui se termine dans une finale persistante.

## Accords mets et vins

Idéal avec du gibier, des grillades et de la viande rôtie.

## Press review

Silver Medal: Mundus Vini 2017



## Producteur

Alpha Estate

## Catégorie

Vins Rouges

## Cépages

60 % Syrah, 20 % Merlot, 20 %  
Xinomavro

## Pays / région

Grèce, Macédoine

## Appellation

Amynteo (OPAP)

## Format

750 ml

## Degré d'alcool

14,5 %

## Température de service

16 à 17° C

## Disponible dans ces provinces

- Québec
- Colombie-Britannique