

Kapnias rouge

Domaine Hatzimichalis

Région : Vallée d'Atalanti

Appellation : IGP Vallée d'Atalanti

Cépages : 100% Cabernet sauvignon

Classification : Rouge sec

Le domaine et le vin

Vignoble privé de 3ha à une altitude de 350-400m de très faible rendement (33kg/ha). Age moyen des vignes 35 V

inification et vieillissement

Vinification rouge classique suivie d'une maturation à température contrôlée, pendant 24 mois en barriques de chêne Français neuf et pendant au moins 12 mois en bouteille.

Caractéristiques organoleptiques

Nez aux arômes intenses prononcés. Fruits mûrs, cerise noire, cassis, prune, mûre, fumée, bois humide, violette, figue, cèdre et vanille. Le chêne est assez dominant mais est équilibré par le caractère fruité et les épices créant une pléthore de saveurs dans votre palais. Ce vin équilibré et complexe est également riche en tanins, ce qui crée également un arrière-goût merveilleux. Son potentiel de vieillissement donne au vin de nombreux arômes tertiaires potentiels, notamment la prune, le tabac, les champignons et le café.

Conseils de dégustation

Servir entre 15°C et 18°C. Accompagnements : Steak de côtes levées, filet mignon, bœuf à la sauce aux champignons, agneau rôti, viande rouge grillée, canard, petites volailles, fromages à pâte semi-molle

