

KARLOVASSI

Nectar de Samos

100% Muscat à petits grains

Grèce, Ile de Samos



Ce vin de l'île de Samos est un Nectar naturellement doux élaboré à partir de raisins Muscat à petits grains séchés au soleil. Il ne subit ni mutage ni fortification.

La cuvée que nous proposons provient de la cave de Karlovassi. Il s'agit d'une toute petite cuvée.

L'élevage a été conduit selon nos recommandations avec un minimum d'exposition oxydative des vins.

Le Nectar présente une robe dorée, dense et brillante.

Le nez est merveilleusement fruité, complexe et élégant.

En bouche, c'est un feu d'artifice de saveurs, d'où le « coté variétal » du muscat est presque complètement gommé. L'attaque est riche et voluptueuse mais offre une véritable fraîcheur aromatique en dépit du climat méditerranéen de cette île d'Asie Mineure et ce, en raison de l'altitude du terroir.

Les arômes dominants sont tout d'abord les agrumes, puis le miel, le raisin de Corinthe, l'abricot sec, sans oublier une touche de tabac.

C'est vraiment un « nectar plaisir » de longue évolution prévisible, mais délicieux à goûter immédiatement.

Alcool : environ 14%

Sucres résiduels : environ 140 g/L

A servir avec les desserts ou à apprécier seul.