



**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936

# Monemvasios

Laconia IGP

Monemvasia Winery

---

**Région** : Péloponnèse, Grèce.

**Appellation** : Regional Red Dry Wine of Monemvasia.

**Domaine** : Monemvasia winery.

**Cépages** : 10% Mavroudi, 90% Agiorgitiko

**Millésime** : 2014

**À déguster jusqu'en** : 2027

**Robe** : rouge foncé, reflet grenat.

**Nez** : noble, complexe et harmonieux. Arômes de fumée, tabac, réglisse, fraise, figue séchées et cerise noire.

**Bouche** : souple, aux tannins granuleux et fins, avec une belle fraîcheur qui contrebalance avantageusement les saveurs de fruits secs, fumée et tabac, avec une finale d'abricot cuit et de figue séchée.

**Conclusion** : Un assemblage grec avec classe, qui n'est pas sans rappeler un excellent Bordeaux !

**Service** : 15-16°C, avec moussaka, légumes grillés, agneau, fromages de brebis.

Le cépage Agiorgitiko est le rouge le plus planté en Grèce. Son nom signifie «raisin de St-George», probablement baptisé d'après le nom d'un village du Péloponnèse. Le nom de Mavroudi, qui signifie simplement «noir», est source de confusion en Grèce. Il s'agit peut-être d'un type d'Agiorgitiko (appelé Mavroudi Nemeas), ou alors du Mavroudi Arachovis, un rare cépage de Grèce centrale.

**Teneur en alcool** : 13%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 91920 75 2014

**Prix spécial membre** : 16.55 **-20%**

**Prix catalogue** : 20.70