

Petrakopoulos

Vin rouge sec d'exception issu de 100 % Mavrodaphné, Mavro révèle toute la richesse insoupçonnée de ce cépage traditionnellement associé aux vins doux.



Mavro - Mavrodaphné 2021

, Grèce

Région et Vignobles

Mavro est issu de parcelles rigoureusement sélectionnées sur les pentes du mont Aenos, au cœur de l'île de Céphalonie. Ce terroir se distingue par ses sols pierreux riches en calcaire et son altitude, qui confèrent au vin minéralité, fraîcheur et structure. Les brises marines venues de la mer lonienne apportent une influence rafraîchissante, prolongeant la maturité des raisins tout en préservant l'acidité.

Ce climat unique permet au **Mavrodaphné**, cépage complexe et expressif, de révéler une facette plus sèche, plus profonde et **plus fidèle à son terroir originel**. Une expression moderne et affirmée du patrimoine viticole ionien.



Le vin est élaboré selon une approche de **vinification douce et sans intervention superflue**, afin de respecter **l'expression naturelle du cépage**. La fermentation et l'élevage s'effectuent en **cuves inox**, sans contact bois, pour préserver **la pureté aromatique**, le fruit et la fraîcheur.

Ce choix stylistique permet de produire un rouge **franc, précis, et élégant**, capable de s'apprécier jeune mais aussi de vieillir plusieurs années grâce à sa **structure équilibrée et ses tanins soyeux**.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rubis profond aux reflets grenat.
- **Nez** : Bouquet intense de fruits rouges mûrs, herbes sauvages, épices douces et touche de garrigue.
- **Bouche** : Bel équilibre entre fruit croquant et notes herbacées, tanins souples, finale persistante et évolutive.

Le saviez-vous?

Bien que souvent associé aux vins doux, le **Mavrodaphné** vinifié en sec révèle une **complexité remarquable**, mêlant **structure**, **élégance et potentiel de garde**. Petrakopoulos est l'un des rares domaines à explorer ce style en Céphalonie, avec une réussite saluée par la critique.



Alcool:13,50 %

Composition: 100% Mavrodaphne







Mavro - Mavrodaphné 2021

Accords Mets et Vins

- Agneau grillé au romarin : Résonance parfaite avec les notes herbacées du vin.
- Fromages affinés à pâte dure : Accord riche qui valorise la texture et la profondeur du vin.
- **Risotto aux champignons sauvages** : Harmonie avec les nuances terreuses et la finesse des tanins.



