



Petrakopoulos

Issu de vieilles vignes, ce vin met en valeur le caractère citronné et floral du cépage Robola avec finesse et pureté.



PETRAKOPOULOS
KEFALONIA



Robola of Kefalonia 2023

, Grèce

Région et Vignobles

La Robola of Kefalonia est issue des pentes montagneuses de l'île ionienne de Céphalonie, en Grèce occidentale. Le vignoble repose sur des **sols calcaires très pauvres** situés entre **500 et 800 mètres d'altitude**, ce qui favorise une **maturation lente**, une **acidité naturelle** élevée et une expression minérale distinctive.

Le climat méditerranéen de l'île, tempéré par les **brises marines du golfe de Patras**, permet au cépage **Robola**, autochtone et emblématique de Céphalonie, d'exprimer toute sa fraîcheur et son élégance aromatique.

Vinification

Ce millésime est élaboré à partir de **100 % Robola**, vendangé à la main à parfaite maturité. La fermentation est réalisée en **cuves inox à température contrôlée** pour préserver la fraîcheur et les arômes primaires du cépage.

Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant quelques mois, ce qui apporte du volume et une texture soyeuse. **Aucun élevage sous bois** n'est utilisé, afin de mettre en valeur la pureté du fruit et l'identité minérale du terroir.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune pâle aux reflets verdâtres.
- **Nez** : Arômes d'écorce de citron, de pomme verte et de fleurs blanches, avec une touche pierreuse évoquant le silex.
- **Bouche** : Attaque vive et tendue, marquée par des saveurs d'agrumes, de poire fraîche et une minéralité saline ; finale longue et désaltérante.

Le Saviez-vous ?

Le **Robola** est l'un des plus anciens cépages grecs encore cultivés, considéré comme la « reine » des vignes de Céphalonie. Il a souvent été confondu avec l'Assyrtiko, mais son expression plus florale et saline lui confère une personnalité unique.

Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Robola



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Robola of Kefalonia 2023

Idées d'Accords Mets & Vins

- **Bar grillé au citron et aux herbes** : L'acidité du vin sublime la chair délicate du poisson.
- **Salade grecque (feta, olives, concombre)** : La fraîcheur du Robola équilibre parfaitement le côté salin et croquant du plat.
- **Poulet rôti au citron et au thym** : L'acidité vive du vin épouse les arômes d'agrumes et rehausse la texture de la viande.
- **Tarte au fromage de chèvre frais** : L'expression minérale du vin s'accorde à merveille avec l'onctuosité et la légère acidité du fromage.

