

Ce qui le définit...

Elégant

Doux

Gourmand

Aromatique

Equilibre



Longueur en bouche



Intensité des saveurs



Complexité aromatique



Alcool 13%



Ses secrets de fabrication...

Ce vin doux naturel mythologique de Chypre est élaboré par Karseras Winery spécialisé dans la production de Commandaria depuis 1998. Il a la particularité d'être produit à base d'un assemblage de cépages autochtones Xynisteri et Mavro, dont les grappes sont séchées au soleil, grâce au processus de passerillage. À la suite d'une fermentation naturelle durant 2 mois, un mutage est réalisé afin d'atteindre un taux d'alcool d'environ 13 %. Le vin est ensuite vieilli en fûts de chêne pendant minimum 2 ans, en pratiquant la méthode solera, qui donne naissance à un vin équilibré et très savoureux, avec une grande précision aromatique et un vrai potentiel de garde.



Cépage : 80% Mavro
20% Xynisteri

Sa palette aromatique...



Conseils de consommation

Potentiel de
garde :
10-15 ans

T° de
Service :
12-15°C



Accords mets/vin

