

# EXPLOSION MELNIK

Sintica Winery, 2015

 Rachez une caisse sur [myvitibox.com](http://myvitibox.com)

## AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Un vin original de par son cépage rare mais aussi du fait de ses parfums très étonnants. Le boisé de la barrique est bien présent avec des notes gourmandes de chocolat et de moka. Cette cuvée offre aussi de délicieux arômes de fruits rouges délicatement épicés. Ce vin très bien élevé étonne par la sophistication de son toucher.

## TERROIR

Situé dans la partie sud de la Vallée de la Struma, le vignoble est entouré des montagnes de Pirin, Belasitsa et Ograjden. Profitant d'un climat méditerranéen avec une température moyenne de 14°C, cette région est la plus ensoleillée du pays et permet à la vigne de bien se développer.

## CÉPAGE

Créé en 1963 mais oublié jusqu'en 1999 lorsque le domaine Sintica le remet au goût du jour, le melnik est réputé pour être difficile à cultiver et pour avoir de faibles rendements. Toutefois les baies produites sont d'une plus grande qualité car la vigne a moins de raisins à faire mûrir.



MELNIK

## MILLÉSIME

La Bulgarie est certainement le pays de l'est le plus enclin à la culture de la vigne : on en retrouve des traces dans l'Illiade d'Homère, soit des écrits âgés de plus de 3000 ans. Un savoir-faire millénaire et le climat méditerranéen de cette région assure une qualité de vin stable d'année en année.

## UN VIN, UNE FAMILLE



L'histoire de ce domaine est atypique. Autrefois c'était un centre de recherche expérimental où l'on conservait des plantes exotiques rares mais aussi des cultures de vignes utilisant des cépages peu connus. C'est en 2006 que trois passionnés y créent le domaine de Sintica avec pour objectif de produire des vins utilisant les cépages traditionnels de la Bulgarie.



**TEMPÉRATURE :**  
entre 18°C et 19°C



**CARAFAGE :**  
ouvrir 1 heure  
avant de servir



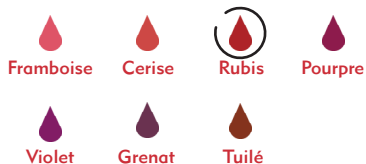
**GARDE :**  
à consommer dès maintenant  
ou jusqu'en 2022

## Etape 1 : VISUEL

### LIMPIDITÉ:

limpide  trouble  voilée

### COULEUR:



### INTENSITÉ COLORANTE:

claire  soutenue  profonde

### BRILLANCE:

terne  lumineuse  éclatante

### CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide  coulante  épaisse

## Etape 2 : OLFACTIF

### IMPRESSION :

douteuse  plaisante

### INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée  discrète  
 ouverte  puissante

### FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits noirs, épices, empyreumatique, pâtisserie, bois

### ÂROMES :



## Etape 3 : GUSTATIF

**ATTAQUE :**  faible  nette  intense

**SUCRE :**  sec  tendre  suave  moelleux  liquoreux

**ACIDITÉ :**  molle  tendre  fraîche  vive  nerveuse

**ALCOOL :**  maigre  léger  riche  corsé  alcooleux

**TANINS : (QUANTITÉ)**  léger  présents  abondants

**TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN)**  fins  fondus  fermes  rugueux  astringents

**TEXTURE :**  coulante  fluide  douce  soyeuse  onctueuse

**LONGUEUR AROMATIQUE :**  absente  courte  développée  longue  persistante

**DOMINANTE FINALE :**  sucre  acidité  tanins  gras/alcool



## ACCORDS METS ET VINS

- Terrine de queue de boeuf
- Goulasch
- Brilliat-savarin truffé
- Crumble au chocolat

