



**GENERAL INFORMATION**

<b>Origine</b>	Région mer Egée - Denizli & Tokat
<b>Cépages</b>	%60 Sultaniye - %40 Narince
<b>Fermentation</b>	Fermenté dans les réservoirs " stainless"
<b>Maturation</b>	Réservoirs stainless
<b>Production</b>	10.000 bouteilles

**ANALYSES**

<b>Alcool</b>	12,5% (V/V)
<b>T. Acidity</b>	2,85 g/l (Sulphuric acid)
<b>pH</b>	3,60
<b>V. Acidity</b>	0,22 g/l (Sulphuric acid)
<b>SO<sub>2</sub>(F)</b>	23 mg/l
<b>SO<sub>2</sub>(T)</b>	100 mg/l
<b>Sucre résiduel</b>	2,0 g/l

**Notes dégustations**

<b>Couleur</b>	Jaune brillant
<b>Nez</b>	Intense de fruits tropicaux
<b>Palais</b>	Bien balancé, belle acidité et saveurs de fruits blancs

**Accords mets et vins:**

Le myrina blanc sera a son meilleur servi de 6-8° C. Il fait un parfait vin comme apéro et accompagnera le poulet grillé, fromages frais et salades.