



Giannikos
winery

Grèce 



www.giannikoswinery.com



Giannikos

At sea 2022

HISTOIRE :

En 1896, la Grèce rallume la flamme olympique en organisant les premiers jeux Olympiques internationaux modernes. Cette même année, la famille Giannikos enracine ses vignes dans la cité antique de Mycènes, où la viticulture du pays naissait il y a presque 4000 ans.

Cent ans après la création du domaine, Michalis Giannikos reconstruit son chai après un terrible incendie et continue à moderniser la propriété.

Le domaine Giannikos met en avant les cépages autochtones Grecs tel que le Roditis, le Malagouzia et l'Agiorgitiko. Les vignobles de 8 hectares sont répartis sur deux terroirs : L'un est au bord de mer à proximité de l'antique cité de Corinthe où sont produits les vins blancs. Le vin rouge provient des collines du Péloponnèse, proche de la ville de Mycènes. Tous les vignobles sont cultivés en agriculture biologique.

APPELLATION : Péloponnèse
CÉPAGE : 100% roditis
TERROIR : Sols argilo-calcaires
RÉGION : Péloponnèse
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,50%

ELEVAGE :

Fermentation avec macération pelliculaire, à faible température en cuve inox

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 10 et 12°C



NOTES DE DÉGUSTATION :

Le vin possède à une robe jaune pâle. Il offre au nez des arômes de citron, pamplemousse, melon, thym et des notes de fleurs blanches.

En bouche le vin est tonique, avec une acidité rafraichissante et belle finale saline.

ACCORDS :

Sushi, sashimi, crevettes grillées, poissons en papillote, viandes blanches,

