



GAVALAS
winery

Grèce 



www.gavalaswines.gr

Gavalas

Enalia 2021

HISTOIRE :

“Gavalas est un domaine familial qui est devenu l'une des références viticoles de l'île. C'est aujourd'hui le jeune et passionné Vagelis Gavalas qui a repris les rênes de l'exploitation, même si son père George reste bien impliqué.

Le domaine cultive aujourd'hui un total de 17 hectares au sud de l'île sur les villages de Megalochori et Pyrgos, au sud de Santorin, sur 40 parcelles différentes situées de 40 à plus de 200 mètres d'altitude.

A l'instar des autres vignobles de l'île la technique de taille typique, le kouloura, en forme de paniers proches du sol, est utilisé pour une grande partie des vignes, notamment dans les sites les plus venteux. Les parcelles exploitées par le domaine sont d'âge variés. Si certaines ont été plantées récemment, celles qui composent la fameuse cuvée Enalia ont plus de 120 ans ! Un domaine coup de cœur ! “

Jeremy Cukierman MW

APPELLATION : PDO Santorini
CÉPAGE : 100% Assyrtiko
TERROIR : Sol volcanique
RÉGION : Les Cyclades, Santorin
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%
ACIDITÉ 7,6 g/L
PRODUCTION : 2 750 bouteilles /an
AGE DES VIGNES : plus de 120 ans

ELEVAGE :

Pressage en grappes entières. Le vin a été élevé sur lies fines en cuve inox puis dans des œufs en argile pendant 18 mois.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 8 ans
Température de service : 10-13°C



NOTES DE DÉGUSTATION :

Au nez, cette cuvée offre des arômes de fruits à noyau ainsi que des notes salines et minérales.

Le vin est opulent avec une belle acidité et des tannins fins.

ACCORDS :

Poissons gras
Huitres
Viandes blanches

