



www.gavalaswines.gr


GAVALAS
winery

Grèce 



Gavalas

Santorini Natural Ferment 2022

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 :** 14,2%
- ACIDITÉ :** 7,1 g/L
- PRODUCTION :** 4 200 bouteilles /an
- AGE DES VIGNES :** plus de 50 ans

ELEVAGE :

La fermentation a lieu en cuve inox à température contrôlée. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant 5 mois (85% dans des cuves en acier inoxydable - 15% dans des barriques usagées de 225 litres).

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 6 ans
Température de service : 10-13°C



NOTES DE DÉGUSTATION :

Au nez, ce vin présente des arômes de fruits et de levures ainsi que des notes salines et minérales.

Le vin est opulent avec une texture crémeuse, une belle acidité et une finale longue.

ACCORDS :

Poissons gras
Fruits de mer
Viandes blanches avec une sauce crémeuse

