



Giannikos  
winery

Grèce 



[www.giannikoswinery.com](http://www.giannikoswinery.com)



# Giannikos

## Pegasus 2022

### HISTOIRE :

En 1896, la famille Giannikos a fondé ce domaine viticole près de Mycènes, célèbre cité antique où le vin est consommé depuis plus de 4000 ans. Situé dans la péninsule du Péloponnèse, le domaine s'étend sur deux terroirs distincts.

Le premier, situé sur les collines de Némée, est idéal pour les cépages rouges Agiorgitiko et Avgoustiatis, des vins amples et enivrants. Le second terroir, situé en bord de mer à proximité de l'ancienne cité de Corinthe, est dédié aux vins blancs à base de Roditis et Malagousia, aux styles frais et salins.

Aujourd'hui, Michalis Giannikos, membre de la dernière génération, porte la réputation du domaine à l'international. Il produit des vins d'une grande typicité, mettant en valeur les terroirs et les cépages autochtones. Les 8 hectares de vignoble sont strictement cultivés en agriculture biologique, car « des raisins sains sont la base de vins de qualité ». Œnologue de formation, la vinification est très précise et laisse parfaitement exprimer le terroir, la beauté de la Grèce et de ses vins.

**APELLATION :** PGI Péloponnèse  
**CÉPAGE :** 100% Avgoustiatis  
**TERROIR :** Sols argilo-calcaires  
**RÉGION :** Némée, Péloponnèse  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13,5%

**ELEVAGE :**  
Elevé en fûts de chêne français pendant 12 mois.

**CONSERVATION ET SERVICE :**  
Capacité de garde : 5 ans  
Température de service : 15-18°C



### NOTE DE DÉGUSTATION :

Le millésime 2022 marque la renaissance de ce cépage du Péloponnèse, presque disparu. Michalis a redécouvert ces quelques pieds d'Avgoustiatis pour notre plus grand bonheur. Ce vin présente des arômes de prune, de mûre, de thym, de cuir et de violette. En bouche, les tanins sont fins, la structure est puissante et ample, avec une sensation glycérolée très agréable. Une belle réussite !

### ACCORDS :

Viandes grillées, porc, agneau, Volailles, pâtes

