GAVALAS winery

Grèce

www.gavalaswines.gr

Gavalas

Enalia 2023

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 17 hectares 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 utilisée pour une grande partie des vignes, notamment 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 (franc de pied) ! Un domaine coup de cœur ! “

Jeremy Cukierman MW

APPELLATION : Santorini
CÉPAGE : Assyrtiko
TERROIR : Volcanique (Aspa)
RÉGION : Les Cyclades, Santorin
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%
ACIDITÉ 7,6 g/L
PRODUCTION : 1 300 bouteilles /an
AGE DES VIGNES : plus de 120 ans

ELEVAGE :

Pressurage en grappes entières. Le vin a été élevé sur lies fines 18/24 mois, 80% en cuve inox, 20% en cuves ovoïdes en terre cuite.

CONSERVATION ET SERVICE :

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

NOTE DE DÉGUSTATION :

Au nez, cette cuvée offre des arômes de groseille, poire, coing ainsi que des notes salines et minérales. Il offre également une belle salinité, avec des notes de pierre humide et de brume marine.

En bouche, le vin est opulent, à la texture crémeuse, avec une belle acidité et des tannins fins.

ACCORDS :

Poissons gras, fruits de mer, viandes blanches

VINS DU MONDE