



www.gavalaswines.gr



Gavalas

Posta 2024

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.

En 2024, l'anedossa, brume nocturne et unique source d'humidité en été, s'est évanouie, plongeant l'aspa, terre de cendres volcaniques, dans une aridité extrême. Malgré une récolte réduite, la puissance aromatique est explosive !

APPELLATION :	Cyclades
CÉPAGES :	60% Assyrtiko 40% Monemvasia
TERROIR :	Volcanique (Aspa)
RÉGION :	Les Cyclades, Santorin
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	13%
ACIDITÉ	5,6 g/L
PRODUCTION :	8 000 bouteilles/an

ELEVAGE :

Pressurage en grappes entières. Le vin a été élevé sur lies fines en cuve inox pendant 3 mois.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 2 à 4 ans

Température de service : 10-13°C



NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin à la robe jaune pâle dévoile au nez des arômes de pomme verte, d'agrumes, de fleurs blanches et de pierre à fusil. En bouche, il présente une belle structure, portée par une acidité délicate et une finale rafraîchissante. Les raisins d'Assyrtiko proviennent de jeunes vignes à Megalochori, tandis que ceux de Monemvasia sont récoltés sur l'île de Paros.

ACCORDS :

Salade composée, pâtes, poissons, viandes blanches

