



www.gavalaswines.gr



Gavalas

Santorini 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 : Santorini
CÉPAGE : Assyrtiko
TERROIR : Volcanique (Aspa)
RÉGION : Les Cyclades, Santorin
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%
ACIDITÉ : 7,3 g/L
PRODUCTION : 60.000 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 5 mois sur lies fines.

CONSERVATION ET SERVICE :

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



NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin à la robe jaune pâle séduit par un nez expressif d'agrumes, citron, poire, pêche et une salinité aux accents fumés très typiques.

En bouche, il déploie une opulence raffinée, équilibrée par une belle acidité et une finale longue et persistante.

Les raisins proviennent de vieilles vignes, âgées de plus de 50 ans, cultivées sur les terroirs emblématiques de Megalochori, Akrotiri et Pyrgos.

ACCORDS :

Poissons, fruits de mer, viandes blanches

