



www.giannikoswinery.com



Giannikos
winery

Grèce



Giannikos

At sea 2023

HISTOIRE :

Fondé en 1896 près de Mycènes, ville antique produisant du vin depuis plus de 4000 ans, le domaine Giannikos perpétue une tradition familiale dans la péninsule du Péloponnèse.

Il s'étend aujourd'hui sur deux terroirs complémentaires. Le premier, niché sur les collines de Némée, planté en cépages rouges Agiorgitiko et Avgoustiatis, donne naissance à des vins profonds, généreux et enivrants. Le second, au bord de la mer Egée, non loin de l'ancienne Corinthe, est dédié aux cépages blancs Roditis et Malagousia, produit des vins à la fraîcheur saline.

À la tête du domaine, Michalis Giannikos incarne la nouvelle génération et promeut avec passion les cépages autochtones grecs. Sur ses 8 hectares intégralement cultivés en bio, sa conviction est que "de beaux raisins donnent de grands vins". Il pratique une vinification minutieuse, fidèle à l'esprit du terroir. Œnologue de formation, la vinification est très précise et laisse parfaitement s'exprimer le terroir et la beauté de la Grèce. Ce domaine qui exporte aujourd'hui 80 % de sa production est régulièrement récompensé dans les concours internationaux.

APPELLATION : Péloponnèse
CÉPAGE : 100% roditis
TERROIR : Sols argilo-calcaires
RÉGION : Péloponnèse
DEGRÉ ALCOLIQUE : 12,50%

ELEVAGE :
Fermentation avec macération pelliculaire, à basse température en cuve inox

CONSERVATION ET SERVICE :
Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 10 et 12°C



NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin possède une robe jaune pâle. Il offre au nez des arômes de citron, pamplemousse, melon, thym et des notes de fleurs blanches. La bouche est tonique, avec une acidité rafraichissante et belle finale saline.

ACCORDS :

Sushi, sashimi, crevettes grillées, poissons en papillote, viandes blanches

