



www.giannikoswinery.com



Giannikos
winery

Grèce



Giannikos

Lion Agiorgitiko 2020

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.

APPELLATION : PGI Péloponnèse
CÉPAGE : 100% Agiorgitiko
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 :

Ce vin se distingue par sa robe pourpre profonde. Au nez, il révèle des arômes de garrigue, de prune, de cerise noire, de cèdre et de thé noir. En bouche, les tanins sont fins et enveloppent agréablement le palais. Le corps est opulent, riche, rond et épicé, avec une acidité bien équilibrée. La finale est longue et élégante.

ACCORDS :

Viandes grillées, porc, agneau, Volailles, pâtes

