



Giannikos
winery

Grèce 



www.giannikoswinery.com



Giannikos

Windmill 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 : PGI Péloponnèse
CÉPAGE : 100% Malagousia
TERROIR : Sols argilo-calcaires
RÉGION : Péloponnèse
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%

ELEVAGE :
Elevé en cuve inox

CONSERVATION ET SERVICE :
Température de service : 10 - 12°C



NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin offre une robe jaune pâle et un nez aux arômes d'abricot, de fleurs jaunes, poire, herbe fraîche et citron. En bouche, il présente un bel équilibre, avec une acidité apportant de la fraîcheur, des arômes d'agrumes et fruits du verger. Légère onctuosité et douce amertume caractérisant la finale.

ACCORDS :

Fruits de mer, volaille, salade Grecque, pâtes en sauce

