



Giannikos
winery

Grèce 



www.giannikowinery.com



Giannikos

Retsina

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 : Roditis

TERROIR : Sols argilo-calcaires

RÉGION : Corinthe

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5%

ELEVAGE :

Méthode ancestrale, avec une macération pelliculaire et l'ajout de résine de pin biologique récoltée sur les arbres du domaine.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 10 - 13°C



NOTES AROMATIQUES :

Ce vin à la robe jaune pâle aux reflets verts offre au nez des arômes de résine de pin, de romarin, de citron confit et d'herbes méditerranéennes. La bouche, vive et souple, est fraîche. Son équilibre aromatique entre la résine et les agrumes est parfaitement maîtrisé.

ACCORDS :

Agneau rôti mariné au romarin
Bar, dorade

