



www.giannikoswinery.com



Giannikos
winery

Grèce



Giannikos

Swan Rosé 2025

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 et généreux. Le second, au bord de la mer, non loin de l'ancienne Corinthe, 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 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.

La cuvée Swan 2025, issue d'un millésime solaire sans excès de chaleur, offre un rosé expressif, vineux et parfaitement équilibré.

APPELLATION : Péloponnèse
CÉPAGE : Agiorgitiko
TERROIR : Sols argilo-calcaires
RÉGION : Péloponnèse
DEGRÉ ALCOLIQUE : 12,5%

ELEVAGE :
Macération pendant 12-18h
fermentation à 12° en cuve inox

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 2 ans
Température de service : 8-10°C

NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe rose saumonée est éclatante. Le nez révèle des notes de framboise, de fraise, de pelure d'orange, ainsi que des touches de lavande et de romarin. En bouche, il est sec, doté d'une acidité rafraîchissante, d'une texture finement crémeuse et saline, et d'une finale tendue. Une identité méditerranéenne très cohérente.

ACCORDS :

Crevettes, fruits de mer, tartare, volailles

