



Giannikos
winery

Grèce 



www.giannikoswinery.com



Giannikos

At sea 2024

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.

À la tête du domaine de 8 ha en agriculture biologique, Michalis Giannikos défend avec passion les cépages autochtones, parfaitement adaptés au climat méditerranéen et dotés d'une forte personnalité. Œnologue de formation, il pratique une vinification précise qui laisse pleinement s'exprimer le terroir. Ses deux vignobles reposent sur des profils très contrastés : les collines de Némée, dédiées aux rouges gourmands et généreux, et le site côtier proche du site archéologique de l'Ancienne Corinthe, consacré aux blancs à la fraîcheur crayeuse.

La cuvée At Sea est élaborée à partir du Roditis, cépage grec ancien à peau rose, issu d'un petit vignoble situé sur l'isthme de Corinthe, entre la mer Ionienne à l'ouest et la mer Égée à l'est. C'est un vin façonné par le climat méditerranéen, qui invite au voyage et à sa cuisine.

APPELLATION : Péloponnèse
CÉPAGE : 100% roditis
TERROIR : Sols argilo-calcaires
RÉGION : Péloponnèse
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 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 rafraîchissante et belle finale saline.

ACCORDS :

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

