



Giannikos
winery

Grèce



www.giannikoswinery.com



Giannikos

Lion 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.

Les deux vignobles de Michalis reposent sur des terroirs aux styles très différents : les collines de Némée, où l'Agiorgitiko et l'Avgoustiatis donnent des vins rouges gourmands et généreux ; et un site côtier près de Corinthe, dédié au Roditis et à la Malagousia, qui offre des blancs à la fraîcheur saline.

La cuvée Lion rend hommage au premier des douze travaux d'Héraclès : le Lion de Némée. Selon la légende, son sang aurait rougi la terre de la région et donné sa couleur profonde et sa puissance à l'Agiorgitiko.

APPELLATION : Péloponnèse
CÉPAGE : Agiorgitiko
TERROIR : Argilo-calcaires
ferrugineux
RÉGION : Némée
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%

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, prune, cerise noire, cèdre et 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

