



Giannikos
winery

Grèce



Giannikos

Windmill 2025

www.giannikoswinery.com



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 signe 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 Windmill fait référence au vieux moulin à vent qui domine la parcelle de Malagousia, cépage ancien de Grèce qui a failli disparaître. Elle offre un style expressif et aromatique, alliant une belle acidité à du gras et de la structure.



APPELLATION : PGI Péloponnèse
CÉPAGE : 100% Malagousia
TERROIR : Sols argilo-calcaires
RÉGION : Péloponnèse
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5%

ELEVAGE :

Elevé en cuve inox

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
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

