

GRÈCE, PELOPONNESI

LION AGIORGITIKO

Giannikos Winery, 2017



AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Rachetez une caisse
sur myvitibox.com



Voyagez avec moi en Grèce à travers cette très jolie cuvée du Domaine Giannikos, situé dans le Péloponnèse ! Issu d'un cépage local très ancien, l'agiorgitiko (à vos souhaits), ce vin développe des notes très agréables de cerise et de groseille. C'est le vin idéal pour bousculer ses habitudes et découvrir les spécificités du vignoble grec !

TERROIR

Les vignes, plantées sur des coteaux qui oscillent entre 450 et 900 mètres d'altitude et exposées sud-est, bénéficient d'une exposition parfaite. Elles reçoivent les rayons du soleil dès son lever et elles sont, de plus, protégées des vents froids du nord. Cette région montagneuse du Péloponnèse est d'ailleurs appelée la petite Bourgogne de la Grèce du fait de son climat très similaire au célèbre vignoble français !

CÉPAGE

L'agiorgitiko, cépage dominant sur cette appellation, produit de très bons vins rouges secs et corsés. Ils sont d'ailleurs surnommés

le « Sang d'Hercule » à cause de leur couleur intense. En effet, selon la légende, Hercule terrassa le lion de Némée et son sang tâcha les vignes, donnant alors à l'agiorgitiko cette couleur intense !

100%

AGIORGITIKO

MILLÉSIME

La Grèce connaît un effet millésime très modéré. Le Péloponnèse bénéficie d'un climat méditerranéen avec des hivers humides et de très longs étés permettant de belles maturités. Ainsi, les vins sont très semblables d'une année à l'autre !

UN VIN, UN DOMAINE



Les premières vignes plantées par la famille Giannikos remontent à 1896, date des premiers jeux olympiques modernes, ayant lieux en Grèce. Pile un siècle après sa fondation, le domaine est détruit par les flammes. Michalis Giannikos décide de le reconstruire avec la fervente volonté de le moderniser et d'atteindre une clientèle internationale : Giannikos Winery renaît de ses cendres.



TEMPÉRATURE :
entre 15°C et 17°C



CARAFAGE :
ouvrir juste avant
de servir



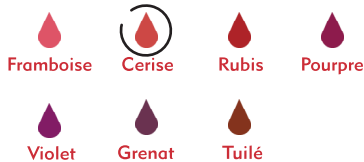
GARDE :
à consommer dès maintenant
ou jusqu'en 2022

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

- limpide trouble voilée

COULEUR:



INTENSITÉ COLORANTE:

- claire soutenue profonde

BRILLANCE:

- terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

- fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

- douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

- fermée discrète
 ouverte puissante



FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits rouges, épices, végétal

ARÔMES :



Etape 3 : GUSTATIF

- ATTAQUE :** faible nette intense
- SUCRE :** sec tendre suave moelleux liquoreux
- ACIDITÉ :** molle tendre fraîche vive nerveuse
- ALCOOL :** maigre léger riche corsé alcooléux
- TANINS : (QUANTITÉ)** léger présents abondants
- TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN)** fins fondus fermes rugueux astringents
- TEXTURE :** coulante fluide douce soyeuse onctueuse
- LONGUEUR AROMATIQUE:** absente courte développée longue persistante
- DOMINANTE FINALE :** sucre acidité tanins gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Tarama
- Moussaka
- Picodon
- Clafoutis aux cerises

