



# Retsina

## Giannikos Winery

### L'avis de Philippe Defleur

*Cela faisait longtemps que je n'avais pas goûté un retsina si bon ! Le vin a une robe dorée et ses arômes évoque le coing, le miel et ... le pin ! En bouche, on a de la rondeur mais une belle acidité. Surprenant et très agréable !*

**T**erroir. Mycènes est réputée pour son terroir propice à la culture du roditis, utilisé pour la production de Retsina. La chaleur méditerranéenne combinée à la brise maritime, crée des conditions idéales pour les raisins, favorisant une maturation équilibrée et une acidité fraîche.

**M**illésime. En 2020 dans le Péloponnèse, les températures modérées ont permis une maturation progressive des raisins, tandis que des précipitations suffisantes ont donné des raisins équilibrés et pas trop chargés en alcool.

**C**épage. Le cépage roditis est l'un des principaux cépages blancs en Grèce. Le roditis est réputé pour sa capacité à s'adapter à des conditions climatiques variées et à produire des vins frais et aromatiques, avec des notes d'agrumes et parfois, une légère amertume.

**D**omaine. La même année que le grand retour des Jeux Olympiques, en 1896, la famille Giannikos enracine ses vignes dans la cité antique de Mycènes. Le domaine met désormais en avant des cépages autochtones grecs sur 8 hectares, où les vignes grandissent autour des oliviers et des orangers.

**CÉPAGE :**  
100% Roditis

**LABEL :** Bio



**RÉGION :**  
Mycenae

**AOP/IGP :** Grèce / Retsina

**ELEVAGE/VINIF :** Résine de pin



A SERVIR  
ENTRE 9°ET 11°C



A CONSOMMER MAINTENANT



OUVRIR  
AVANT DE SERVIR

## FICHE VIN CORRIGÉE



### LIMPIDITÉ

Limpide  Trouble  Voilée

### COULEUR

Jaune Vert Or Vert Jaune Paille Doré  
Vieil Or Ambré Roux

### INTENSITÉ COLORANTE

Claire  Soutenue  Profonde

### BRILLANCE

Terne  Lumineuse  Éclatante

### CAPILLARITÉ

Coulante  Fluide  Épaisse



### IMPRESSION

Douteuse  Plaisante

### INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée  Discrète  
 Ouverte  Puissante

### FAMILLES AROMATIQUES

Fruits blancs, sous bois, floral

### ARÔMES

Coing Pin  
Miel d'acacia



ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Doux <input type="checkbox"/> Moelleux <input type="checkbox"/> Pâteux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche <input type="checkbox"/> Vive <input type="checkbox"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input checked="" type="checkbox"/> Riche <input type="checkbox"/> Corsé <input type="checkbox"/> Alcooléux
SEL	<input checked="" type="checkbox"/> Absent	<input type="checkbox"/> Iodé	
GAZ CARBONIQUE	<input checked="" type="checkbox"/> Absent	<input type="checkbox"/> Perlant	<input type="checkbox"/> Pétillant <input type="checkbox"/> Effervescent
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input checked="" type="checkbox"/> Douce <input type="checkbox"/> Soyeuse <input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input type="checkbox"/> Développée <input checked="" type="checkbox"/> Longue <input type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input type="checkbox"/> Acidité	<input checked="" type="checkbox"/> Gras

## On mange quoi avec tout ça ?



**Samossa de légumes**

Les arômes de coing et de pin du Retsina radouciront les arômes épicés de ce beignet.



**Falafels**

Le contraste entre la douceur du miel et les épices du plats vous épateront !



**Scamorza**

La Scamorza, fromage crémeux au goût fumé, crée un contraste élégant avec les arômes de pin du Retsina.



**Mendant**

Les arômes résineux du pin s'accorde étonnamment avec cette confiserie aux chocolat et aux fruits secs.