

AT SEA

Giannikos, 2018



 Rachetez une bouteille sur myvitibox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Cap sur la Grèce ! Je vous emmène avec moi dans la région du Péloponnes pour découvrir un vin d'une expression aromatique incroyable. Au nez, vous apprécierez les arômes de pêche, poire muscat et fleurs blanches. Puis vous serez surpris par une bouche qui allie rondeur et fraîcheur, s'achevant sur une pointe de salinité.

TERROIR

Le Péloponnes est la région phare de la viticulture grecque. Elle représente un tiers de la production viticole du pays. Cette région a la particularité d'être une immense péninsule, et d'avoir, de ce fait, les pieds dans l'eau. Les embruns vont permettre de réguler la température du vignoble, et donnent un caractère salin aux vins de la région.

CÉPAGE

Le cépage de la cuvée At Sea est un cépage historique grec nommé le rhoditis. Les premières traces de cette variété datent du 1er siècle après JC. Aujourd'hui,

il reste très utilisé et se reconnaît facilement à l'oeil grâce à sa peau légèrement rosée.

100%

rhoditis

MILLÉSIME

Ce millésime 2018 laisse un bon souvenir dans le Péloponnes. En effet, le soleil de l'été a apporté aux raisins une belle maturité tout en gardant la subtilité des arômes. On retrouve dans le verre la gourmandise des fruits parfaitement mûrs et la délicatesse des fleurs blanches.

UN VIN, UN DOMAINE



La famille Giannikos plante leurs premières vignes en 1896, date à laquelle, la Grèce reçoit les premiers jeux Olympiques modernes. Aujourd'hui, le domaine s'est bien développé et, est un des leaders de l'agriculture biologique en Grèce. La famille travaille avec des cépages autochtones et une connaissance parfaite de ces terres ancestrales.



TEMPÉRATURE :
entre 8°C et 10°C



CARAFAGE :
ouvrir juste avant
de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
et jusqu'en 2023

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 blancs, fruits à noyau, floral

ARÔMES :



pêche



poire



acacia



muscato

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE :

faible nette intense

SUCRE :

sec tendre suave moelleux pâteux

ACIDITÉ :

molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL :

maigre léger riche corsé alcooléux

SALÉ :

absent iodé

GAZ CARBONIQUE :

absent perlant pétillant effervescent

TEXTURE :

coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE :

absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE :

sucre acidité gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Tourte épinard et fêta
- Aile de raie aux câpres
- Tzatziki
- Bugnes aux miel de fleurs

