

VALADE & TRANSANDINE

Vignobles du Monde.

Grèce Santorin



Sélection Olivier Poussier

E







Assyrtiko Wild Ferment 2018

Le vin est de couleur jaune verte. Nez de citron, de citron vert et de pomme verte. En bouche, c'est salin sur le zeste de citron et un peu fumé. Le vin possède à la fois de la minéralité mais aussi du fond. Un vin de classe internationale avec une histoire à raconter.

Informations Techniques

Cépages 100% Assyrtiko

Région Santorin
Appelation AOP Santorini
Altitude 50 - 250 m
Vignobles Pyrgos

Climat Méditerrannéen

Irrigation Non

Age des vignes 80 ans non greffées
Densité de plantation 1 500 pieds/Ha

Rendements Maximum 3,5 Hl par Ha

Sol Volcanique avec dépots éoliens de sable

Culture Conventionnelle

Vinification Macération préfermentaire de 12 heures.

Levures indigènes. Fermentaion en cuves inox

et barriques de 225 l.

Elevage 50% en cuves, 20 % en barriques de chêne

français, 10% de chêne américain et 20% en

fût d'Acacia.

 Alcool
 13,50%

 Acidité
 6,9 g/L

 Ph
 3

 Sucre Résiduel
 2,0 g/l

Durée de garde 5 à 10 ans T° de service 10/12 °C

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr









Santorin

Ce sont les variétés de raisins blancs qui dominent la viticulture de cette île volcanique des îles de la mer Égée. La viticulture s'étend sur 680 hectares et le grand cépage de l'île est l'Assyrtiko mais le cépage Aidani le suit de près. Les vignobles sont majoritairement plantés dans le sud et le sud—ouest de l'île. Les sols volcaniques se composent aussi de poussières éoliennes de sables et leur particularité est de contenir une proportion importante de pierres ponces qui ont la capacité d'absorber le peu d'humidité de l'air. Les sols sont particulièrement pauvres en matières organiques et en potassium ce qui contribue à donner aux vins de très belles acidités et le coté tellurique est apporté par le volcanisme des sols. Les vignes sont taillées en 'gobelet en couronne' appelé koukoula, paneri ou ambelia en grec. Cette taille leur offre une protection contre une exposition trop intense au soleil et permet aussi de protéger la vigne des vents qui balaient l'île pendant les mois d'hiver. Les rendements sur ces sols sont particulièrement bas et dépassent rarement les 3,5 tonnes par hectare. Les vendanges, manuelles, débutent dès les premiers jours du mois d'Aout et plus tardivement sur le vignoble de Pyrgos situé à une altitude d'environ 365 mètres. L'île produit aussi un joli Vin Santo à partir de proportion variable d'Assirtyko et d'Aidani.

Gaia Wines

Gaia Wines est le résultat d'une collaboration entre Léon Karatsalos, ingénieur agronome et Yiannis Paraskevopoulos, l'une des figures emblématiques du vin en Grèce. Leur première volonté était de ne créer des vins qu'à partir de cépages indigènes. En 1994, ils commencèrent à produire leur premier vin sur l'Île Santorin dans les Cyclades. En 1996, ils prirent possession d'un domaine dans la région de Koutsi en Néméa. C'est de cette nouvelle parcelle qu'émergèrent quatre vins très différents mais tous issus du même cépage qui deviendra leur carte maîtresse : l'Agiorgitiko. Derrière ces étiquettes se cache un concept simple mais hardi : explorer les limites des variétés de raisins dans les deux régions choisies, Néméa et Santorini, et avec cette expertise, élaborer de grands vins.

