

Grèce
Péloponnèse



Notios White 2018

Qui a dit que les Méditerranéens ne pouvaient produire que des rouges fortement alcoolisés ou des liqueurs traditionnels ? Le Notios White est le témoin du contraire. Deux variétés traditionnelles de raisins grecs joignent leurs caractéristiques : le moschofilero, récolté sur les plateaux arcadiens au centre du Péloponnèse, apporte une saveur vibrante et fruitée tandis que le roditis, des pentes montagneuses de Corinthe fournit au vin une certaine suavité. Leur union est élégante et harmonieuse. Depuis 2018, de l'Assyrtiko s'ajoute à l'assemblage pour y apporter force, longueur et profondeur.

Informations Techniques

Cépages	40% Moschofilero, 40% Roditis, 20% Assyrtiko
Appellation	PGI Peloponnese
Altitude	700 (Moschofilero) à 1 000 m (Roditis)
Vignobles	Aigialia (Montagnes de Corinthe) et Mantinia (plateau Arcadien)
Climat	Méditerranéen
Irrigation	Non
Age des vignes	15 ans
Rendements	75 Hl / Ha
Sol	Calcaire, Limon
Culture	Conventionnelle
Vinification	Levures sélectionnées. Macération pelliculaire à 4 °C avant égrappage puis pressurage. Fermentation en cuves Inox. Malolactique non-faite.
Elevage	3 mois sur lies en cuves Inox. Collé et filtré.
Alcool	12,00%
Acidité	6,0 g/l
Ph	3,35
Sucre Résiduel	1,5 g/l
Durée de garde	1 à 5 ans
T° de service	8 - 10 °C

G
A
I
A

W
I
N
E
S



Sélection Olivier Poussier

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

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

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



Péloponnèse

Avec près de 3000 hectares de vignes, la région de Koutsi Némée est la plus importante région viticole grecque et celle où le cépage agiorgitiko règne en maître. La viticulture de la région se divise en fonction de l'altitude des vignobles : 1) la plaine aux alentours de la ville ancienne de Némée entre 260 et 360 mètres, 2) la zone semi-montagneuse entre 350 et 600 mètres sur des coteaux peu escarpés orientés ouest, sud-ouest qui entourent la plaine de Némée et 3) la région montagneuse, située entre 600 et 800 mètres qui comprend les vallées et les plateaux au pied du mont Kyllini. Les vignes sont taillées en cordon bilatéral et plantées à une densité de 4000 à 5000 pieds par hectare. Les sols sont alluvionnaires dans la plaine et proviennent de la rivière Asopos, de texture fine en basse altitude devenant plus grossière, moins fertile et avec une plus forte proportion de pierres à mesure que se on se rapproche des vignobles d'altitude. Sur les sols calcaires et peu escarpés du terroir semi-montagneux, l'agiorgitiko mûrit plus rapidement que sur les terroirs de montagne, plus froid, où les vendanges ont lieu en octobre. La pluviométrie en en moyenne de 750 mm par an et 80% tombent en hiver. Les vignes ne sont majoritairement pas irriguées.

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 Némée. 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, Némée et Santorini, et avec cette expertise, élaborer de grands vins.



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

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

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