

Grèce
Santorin



Santorini 2018

C'est une cuvée d'assyrtiko avec une belle dimension minérale et volcanique. le jus est épuré. Une belle tension anime ce millésime et le vin est fidèle au terroir avec sa rectitude et sa dimension. Une belle énergie l'anime avec les beaux amers en finale.

Informations Techniques

Cépages	100% Assyrtiko
Région	Santorin
Appellation	PDO Santorini
Altitude	365 m
Vignobles	Vourvoulos
Climat	Méditerranéen, faible pluviométrie (370 mm par an)
Irrigation	Non
Age des vignes	50 à 80 ans
Densité de plantation	2 200 Pieds / Ha
Rendements	12 Hl / Ha
Sol	Basaltique avec dépôts éoliens
Culture	Conventionnelle
Vinification	Vendanges manuelles, levures sélectionnées. Préssurage des grappes entières, fermentation en cuves inox à température contrôlée.
Elevage	6 mois sur lies en cuves inox. Non collé, filtration légère à la mise.
Alcool	13,50%
Acidité	7 g/l
Ph	3
Sucre Résiduel	2 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	10 - 12 °C
Production	39 000 Bouteilles

V
A
S
S
A
L
T
I
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



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 ponce 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 côté 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, se font en début d'août et un peu plus tard à Pyrgos car les vignes sont à une altitude d'environ 365 mètres. L'île produit aussi un joli Vin Santo à partir de proportion variable d'assyrtiko et d'aidani et d'autres cépages des Cyclades.

Vassaltis

Vassaltis est le dernier domaine à avoir vu le jour sur l'île de Santorin en 2015 et il est dirigé par l'un des plus jeunes entrepreneurs de l'île, Yannis Valambous et il se situe à Vourvoulos sur la route côtière qui mène à Ola dans le nord-ouest de l'île. L'histoire du domaine commence réellement dans les années 1980 quand le père de Yannis achète une maison sur l'île de Santorin avec 4,5 hectares de vignes. Après une brève carrière dans la finance, Yannis revient au pays en 2010 en pleine crise économique en Grèce déterminé à apporter sa contribution au redressement du pays en jouant sur les atouts de la Grèce, le tourisme, le vin et la culture en particulier. Avec Élias Roussakis et Yannis Papaeconomou, il fonde Vassaltis en 2015. Le nom Vassaltis veut dire basalte en Grèce qui est la roche qui se forme après le rapide refroidissement de la lave. Le domaine produit 3 vins dont 1 en IGP Santorini, Nassistis, un assemblage de 35% d'athiri, de 30% aidani et de 35% assyrtiko et 2 en PDO Santorini, des 100% assyrtiko dont l'un est fermenté et élevé en cuve et l'autre élevé sous bois en fûts de 500 et 225 L pendant 3 mois. Le domaine a su capter l'essence du terroir de Santorin avec des vins ciselés, salins et minéraux et complexes. La production est d'environ 50 000 bouteilles par an.



« 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