



Ethno

Ce vin capture l'essence du terroir de Khashmi avec des couches de fruits mûrs et des notes terreuses, représentant le caractère authentique des vins géorgiens.

Ethno

Saperavi 2020

Kakheti, Géorgie

Région et Vignobles

La région de **Khashmi**, située dans l'est de la Géorgie, est réputée pour produire des Saperavi de qualité exceptionnelle grâce à son climat unique et à la composition de ses sols. Les vignes y sont plantées dans des **sols rocailleux bien drainés**, riches en minéraux, ce qui renforce l'intensité et la structure du vin. Le climat continental de la région, marqué par des étés chauds et des nuits fraîches, favorise une longue saison de croissance, permettant au Saperavi de développer une couleur profonde et des saveurs concentrées.

Dans cette région, les pratiques agricoles sont naturelles, permettant une véritable expression du terroir de Khashmi. Les raisins sont récoltés **à la main**, garantissant une sélection de qualité, et la vinification naturelle privilégie les méthodes traditionnelles géorgiennes pour préserver les structures tanniques et les nuances terreuses du Saperavi.

Vinification

Le **Ethno Saperavi Khashmi** est élaboré selon des méthodes traditionnelles et sans intervention excessive. Après la récolte, les raisins de Saperavi fermentent dans des **qvevris en argile** — des amphores géorgiennes enfouies dans le sol. Ce procédé, utilisé depuis des millénaires, enrichit le profil complexe du vin, offrant une texture unique et conservant l'expression pure du cépage.

Le vin subit une **macération prolongée sur peaux**, permettant une extraction complète de la couleur, des tanins et des arômes. Ce contact prolongé avec les peaux donne au vin sa couleur intense et sa structure tannique marquée. Après la fermentation, le vin continue son élevage en qvevri, où il développe des nuances supplémentaires de minéralité et de terre, offrant ainsi un équilibre parfait entre puissance et finesse.



Alcool : 13,60 %

Composition: 100% Saperavi



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Ethno

Saperavi 2020

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond avec des reflets pourpres.
- **Nez** : Arômes de mûres, cerise noire et prune, accompagnés de notes terreuses et de touches d'épices, de cuir et de tabac.
- **Bouche** : Structurée et ample, avec des tanins fermes et audacieux. Des saveurs de baies noires et de prune se mêlent à des notes minérales et terreuses, la finale longue et équilibrée est marquée par une fraîcheur acidulée.

Le Saviez-Vous ?

Le **Saperavi** est l'un des rares cépages **teinturiers**, ce qui signifie que sa pulpe est également pigmentée, contribuant à sa couleur intense. Ce vin naturel a été élaboré dans des **qvevris**, une méthode de vinification traditionnelle géorgienne inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO.

Accords Mets-Vins

- **Ragoût d'agneau géorgien** : Les tanins puissants du vin complètent la richesse de l'agneau mijoté et des épices.
- **Pkhali aux champignons et noix** : Les saveurs terreuses de ce plat géorgien accentuent les nuances minérales et terreuses du vin.
- **Aubergine grillée à l'ail et aux herbes** : Les éléments fumés et savoureux de l'aubergine se marient bien avec la profondeur et la structure du vin.
- **Fromage affiné de brebis** : Accompagne bien les tanins et le caractère fruité mûr du vin, équilibrant sa structure.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM