

Giannikos Winery

Pegasus 2022 redonne vie au rare cépage Avgoustiatis avec une élégance contemporaine : fruits noirs mûrs, violette et notes herbacées, soutenus par des tanins souples et une structure puissante mais raffinée.

Pegasus 2022

Peloponnese, Grèce



Alcool :13,00 %

Composition: 100% Avgoustiatis

Région et vignobles

Le Péloponnèse, berceau de la civilisation grecque antique, est lié à la vigne depuis des millénaires : Mycènes et Corinthe en sont des symboles historiques. Le climat y est **méditerranéen**, tempéré par l'altitude et la proximité de la mer, avec des étés secs et chauds mais des nuits fraîches qui préservent l'acidité. Les sols argilo-calcaires offrent un drainage optimal tout en conservant assez d'humidité pour alimenter les ceps en été.

Le domaine Giannikos cultive **8 hectares en agriculture biologique**, répartis sur deux terroirs distincts. Les **collines de Némée** accueillent les cépages rouges Agiorgitiko et Avgoustiatis, qui donnent des vins amples et structurés. Le second vignoble, proche de Corinthe et de la mer, est dédié aux cépages blancs Roditis et Malagousia, plus frais et salins. L'Avgoustiatis, cépage quasi disparu du Péloponnèse, a été remis à l'honneur par le domaine, illustrant la richesse des variétés autochtones grecques.

Vinification

Pegasus 2022 est issu à **100 % d'Avgoustiatis**, vendangé à la main dans les vignes conduites en bio. La vinification est menée avec une maîtrise rigoureuse des températures afin de préserver l'authenticité aromatique du cépage. L'élevage dure **12 mois en fûts de chêne français**, ce qui affine les tanins, apporte de la texture et enrichit le bouquet de touches épicées et boisées subtiles.

Le millésime 2022 est présenté comme une véritable **renaissance** de l'Avgoustiatis dans le Péloponnèse : les quelques ceps retrouvés ont permis de produire un vin qui allie puissance, raffinement et typicité.

Notes de dégustation

- **Couleur :** Rouge rubis profond aux reflets violets.
- **Nez :** Prune, mûre, thym et violette, complétés par des nuances de cuir et une pointe d'épices douces.
- **Bouche :** Ample et puissante, avec une texture glycérinée agréable ; fruits noirs mûrs équilibrés par des tanins fins, structure généreuse mais souple, et finale persistante aux accents herbacés et floraux.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Pegasus 2022

Le saviez-vous ?

L'Avgoustiatis est un cépage rare, autrefois cultivé dans les îles Ioniennes et l'ouest du Péloponnèse. Son nom vient d'**« Avgoustos » (août)**, car il mûrit précocement. Pegasus 2022 représente la **renaissance** de cette variété en Némée, grâce au travail de Giannikos qui a sauvé et valorisé ces pieds oubliés.

Accords mets-vins

- **Côtelettes d'agneau grillées au romarin :** les notes herbacées et la structure tannique du vin dialoguent avec la viande et les épices.
- **Épaule de porc confite :** richesse glycérinée et fruits noirs accompagnent la tendreté et les saveurs caramélisées.
- **Pintade au thym et aux champignons :** les arômes de violette et de cuir se marient aux notes terreuses et savoureuses.
- **Pâtes au ragù de bœuf :** la puissance et le fruit mûr soutiennent des sauces généreuses et relevées.