



Giannikos Winery

Un Agiorgitiko audacieux et raffiné, Lion incarne l'héritage viticole de Nemea, alliant fruit mûr, épices et tanins veloutés.



Lion 2020

Peloponnese, Grèce

Région et Vignobles

Issu de la région de **Nemea**, l'une des **plus prestigieuses pour l'Agiorgitiko**, ce vin bénéficie d'un **climat méditerranéen**, caractérisé par des journées chaudes et des nuits fraîches, favorisant une maturation optimale des raisins.

Les vignobles sont **certifiés biologiques**, respectant le Règlement Européen Bio (CE) n° 834/2007, garantissant une viticulture respectueuse de l'environnement et des fruits d'une qualité exceptionnelle. Les sols composés de **calcaire et d'argile** apportent **structure et minéralité**, tandis que l'**altitude élevée des parcelles** permet de préserver fraîcheur et équilibre.

Vinification

Les raisins **récoltés à la main** sont soigneusement triés avant la vinification. La fermentation se déroule en **cuves inox**, avec une macération prolongée de **2 à 3 semaines**, permettant **une extraction douce des tanins, de la couleur et des arômes**.

Le vin est ensuite **élevé 12 mois en fûts de chêne français**, conférant **complexité et rondeur aux tanins**. Après la mise en bouteille, une période d'affinage supplémentaire garantit une parfaite intégration entre le fruit, le bois et l'acidité, aboutissant à un vin **équilibré et structuré**.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond.
- **Arôme** : Prune et cerise mûres, avec des touches de muscade et d'épices subtiles.
- **Palais** : Texture soyeuse et ample, avec des tanins souples, une acidité équilibrée et une finale longue et élégante.

Le Saviez-vous ?

L'étiquette du **Lion Agiorgitiko** rend hommage au **premier des douze travaux d'Hercule**, au cours duquel il **vainquit le Lion de Némée**. Ce symbole reflète la **force et la résilience** du terroir et du vin lui-même.

Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Agiorgitiko



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Lion 2020

Accords Mets et Vins

- **Agneau rôti aux herbes** – Les tanins souples et les notes épicées du vin rehaussent les saveurs intenses du plat.
- **Côtelettes de porc grillées** – Son caractère fruité s'accorde parfaitement avec la richesse de la viande.
- **Pâtes aux tomates et basilic** – L'acidité équilibrée du vin se marie harmonieusement avec la vivacité de la sauce tomate.
- **Saucisses aux herbes méditerranéennes** – Sa structure et son acidité tranchent agréablement avec la gourmandise du plat.

