Giannikos Winery

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

Lion 2024

Peloponnese, Grèce

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Agiorgitiko

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.

Lion 2024

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.