

Petrakopoulos

Issue d'un vignoble unique en altitude , Palia Armakia est une expression cristalline du cépage Robola, emblématique de l'île de Céphalonie.



Palia Armakia Robola of Kefalonia 2023 , Grèce

Région et Vignobles

Palia Armakia provient d'un **vignoble historique** situé sur les **pentes nord du mont Aenos**, à **620 mètres d'altitude**, dans l'appellation **PDO Robola of Kefalonia**. Les vignes y poussent sur des sols **rochers**, **secs et riches en calcaire**, sans irrigation ni intrants chimiques. Le climat de montagne, combiné à la lumière méditerranéenne et aux étés secs, permet une **maturation lente et équilibrée**.

Ce terroir est reconnu comme l'un des plus prestigieux pour le **Robola**, cépage qui exprime avec force la **minéralité et la tension du sol**. Les rendements sont faibles, le travail entièrement manuel, et chaque détail vise à produire un vin fidèle à **l'âme** viticole de l'île.



Les raisins sont **vendangés à la main**, pressés délicatement, puis fermentés avec des **levures indigènes en cuve inox**, pour préserver la fraîcheur. Le vin est ensuite **élevé sur lies fines plusieurs mois**, sans bois, afin de gagner en texture tout en gardant sa netteté. Mis en bouteille **non filtré et sans collage**, Palia Armakia est une **expression pure et non maquillée du Robola**.

Notes de Dégustation

- Robe : Jaune pâle aux reflets argentés.
- Nez : Notes de zeste de citron, pêche blanche, pierre concassée, touches de thym frais et de pamplemousse.
- **Bouche** : Tension saline, **acidité vive et linéaire**, texture crayeuse, finale persistante sur des nuances de **citrons confits et d'iode**.

Le saviez-vous?

Le Robola de Céphalonie est souvent surnommé la « Santorin de la mer Ionienne » pour sa minéralité tranchante et son potentiel de garde. Le vignoble de Palia Armakia, l'un des plus anciens et des plus élevés de l'île, est considéré comme un véritable grand cru insulaire.



Alcool:13,00 %

Composition: 100% Robola







Palia Armakia Robola of Kefalonia 2023

Accords Mets et Vins

- Oursins ou huîtres crues : Accord parfait avec la salinité du vin.
- Loup de mer grillé, citron et câpres : Mariage d'échos iodés et citronnés.
- **Risotto au citron confit et fines herbes** : La texture crémeuse est portée par la tension du vin.
- Fromage de chèvre frais, huile d'olive et thym : Sublime la complexité herbacée et la minéralité.



