



# Gavalas

Un blanc éclatant qui marie la fraîcheur des Cyclades aux cépages autochtones , Posta séduit par sa spontanéité et son équilibre.



## Posta 2023

îles Égéennes, Grèce

### Région et Vignobles

Gavalas Posta 2023 provient de la région des **Cyclades**, plus précisément des îles de **Santorin** et **Paros**. L'**Assyrtiko**, cépage principal du vin, est récolté sur des vignes de moins de 30 ans dans le village historique de **Megalochori** à Santorin. Le sol volcanique, l'exposition intense au soleil et les vents marins confèrent aux raisins une acidité vive et une grande pureté aromatique.

Le **Monemvasia**, autre cépage indigène, est cultivé sur l'île de **Paros** où il développe une expression plus ronde et florale. Une petite part d'**Athiri** est parfois ajoutée à l'assemblage pour accentuer la finesse aromatique et la souplesse en bouche.

### Vinification

La vendange est **manuelle**, garantissant une sélection rigoureuse et une fraîcheur optimale des raisins. La fermentation se déroule à basse température (**14 à 16 °C**) en cuves inox afin de préserver l'expression fruitée et la vivacité naturelle du vin.

Le vin est ensuite élevé **3 à 4 mois sur lies fines** en cuves inox, ce qui lui confère une texture soyeuse sans altérer sa fraîcheur. Aucun élevage sous bois n'est effectué, permettant une expression directe du terroir et des cépages.

### Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune pâle aux reflets verdâtres.
- **Nez** : Arômes nets de **pomme verte**, **zeste de citron**, légères notes florales et herbacées.
- **Bouche** : Attaque vive, **acidité croquante**, corps moyen, saveurs d'agrumes et de fruits blancs, finale nette et légèrement saline.

### Le saviez-vous ?

Alcool :13,00 %

Composition: 60% Assyrtiko, 30% Monemvasia, 10% Athiri

Le **Monemvasia**, cépage historique du vin doux médiéval "Malvasia", est ici vinifié en sec et provient de l'**île de Paros**, où il est parfaitement adapté aux sols calcaires et au climat aride. Ce cépage, longtemps oublié, retrouve une nouvelle expression dans les Cyclades contemporaines.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

## Posta 2023

### Accords Mets et Vins

---

- **Dorade grillée à l'huile d'herbes** : Les notes citronnées du vin rehaussent la délicatesse du poisson.
- **Pâtes à la crème de citron** : L'acidité tranche avec le gras et souligne les arômes d'agrumes.
- **Salade grecque traditionnelle** : Un accord frais et équilibré avec la feta, les tomates et les olives.
- **Calamars grillés** : La salinité du vin se marie parfaitement avec ce plat iodé.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM