Gavalas

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

GAVALAS winery

Posta 2025

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 ?

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.

Alcool :13,00 %

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

GAVALAS winery

Posta 2025

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.