



Gavalas

Un Assyrtiko emblématique de Santorin , alliant tension minérale, salinité marine et pureté aromatique.



Santorini 2022

Santorin, Grèce

Région et Vignobles

Le Gavalas Santorini provient de l'appellation **AOP Santorini**, sans doute la plus prestigieuse des Cyclades. L'île de Santorin, façonnée par l'éruption volcanique antique, offre des **sols de cendre, pierre ponce et basalte**, extrêmement pauvres mais parfaitement adaptés à l'Assyrtiko. Le climat est chaud, sec, mais tempéré par les vents du nord de la mer Égée.

Les raisins sont issus de **vignes âgées de plus de 50 ans**, cultivées selon la méthode traditionnelle en kouloura (tressage en corbeille), dans les villages de **Megalochori, Akrotiri** et **Pyrgos**. Ces secteurs bénéficient d'une exposition idéale et d'un enracinement profond, donnant des fruits concentrés, acidulés et très minéraux.

Vinification

Ce vin est élaboré à partir de **100 % Assyrtiko**, cépage phare de l'île. La vinification suit un protocole classique : les grappes sont pressées délicatement pour ne conserver que le **jus de goutte**, fermenté à basse température en **cuves inox** afin de préserver la fraîcheur et la précision aromatique.

L'élevage s'effectue sur **lies fines pendant au moins 6 mois**, toujours en cuve inox, apportant volume et complexité sans masquer l'expression directe du cépage ni celle du terroir. Aucun passage sous bois n'est réalisé.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune pâle brillante aux reflets dorés.
- **Nez** : Expressif et tendu, mêlant **zeste de citron, poire, pêche blanche** et une **minéralité pierreuse** évoquant la roche volcanique.
- **Bouche** : Attaque vive, **acidité haute**, structure ample et saline, finale longue sur des notes zestées et crayeuses.

Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Assyrtiko



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Santorini 2022

Le saviez-vous ?

Les vignes de Santorin comptent parmi les plus anciennes d'Europe, franchises de pied, car les sols volcaniques de l'île sont immunisés contre le phylloxéra. Le domaine **Gavalas**, l'un des plus anciens de l'île, perpétue la tradition familiale depuis plusieurs générations, en mettant l'accent sur l'expression pure des cépages indigènes.

Accords Mets et Vins

- **Bar grillé au beurre citronné et câpres** : L'acidité vive et la minéralité du vin subliment la richesse du poisson.
- **Carpaccio de poulpe à l'huile d'olive et fines herbes** : Accord harmonieux entre iode, texture et fraîcheur.
- **Spaghetti alle vongole** : Une symphonie de salinité et de vivacité.
- **Poulet rôti au citron et thym** : La tension du vin équilibre les sucs rôtis et les notes d'agrumes.



Robert Parker (RP) : 91 Points (2020)

The 2020 Santorini, sourced from old vines (50+ years), is dry, unoaked and comes in at 14.3% alcohol. Big and ripe but perfectly balanced, this is a wine that adds some spice and some of that characteristic that many might call saline. It remains fresh on the finish while opening up and airing out. This was tasted a bit later in the year than most recent vintages, but it does seem mostly resolved, ready to roll and harmonious today. I'm less sure about how well it will age. It if holds and develops well, it will be entitled to an uptick in score. Still, this is a beauty just now and it comes in at a rather nice price point.

