

Giannikos Winery

Un rosé biologique délicat et expressif , Swan Rosé allie fraîcheur aromatique et finesse de structure dans un style sec et élégant.

Swan Rosé 2025

Peloponnese, Grèce



Alcool :13,00 %

Composition: 100% Agiorgitiko

Région et Vignobles

Le Swan Rosé est élaboré par **Giannikos Winery**, situé à **Corinthe (Korinthos)**, dans le nord-est du Péloponnèse. Ce terroir bénéficie d'un climat ensoleillé tempéré par les **brises marines** et les amplitudes thermiques nocturnes, idéales pour préserver l' **acidité naturelle et les arômes frais**.

Le vin est produit exclusivement à partir de **l'Agiorgitiko**, cépage emblématique de la région de Némée, traditionnellement vinifié en rouge. Ici, il est vinifié en rosé par **pressurage direct**, pour en extraire délicatement la subtilité florale et fruitée, dans une version élégante et aérienne.

Vinification

Les raisins, récoltés à parfaite maturité, sont **pressés immédiatement** afin d'obtenir une teinte rose très pâle et de préserver la pureté des arômes. La fermentation se fait à basse température en **cuves inox**, sans utilisation de bois, pour conserver toute la **fraîcheur et le croquant du fruit**.

Mis en bouteille jeune, ce rosé ne subit aucune intervention superflue. Il est certifié **biologique**, comme l'ensemble des vins du domaine, reflet d'une viticulture respectueuse et durable.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rose pâle, aux reflets saumonés lumineux.
- **Nez** : Arômes délicats de **fraise des bois**, **pétale de rose** et touche de **pêche blanche**.
- **Bouche** : Légère et vive, marquée par une **acidité rafraîchissante**, des notes de **petits fruits rouges**, **zestes d'agrumes** et une **minéralité subtile**. Finale sèche, florale et nette.

Le saviez-vous ?

Le nom « Swan Rosé » est inspiré par **la grâce et la sérénité du cygne**, symbole d'élégance naturelle. Il reflète aussi la philosophie du domaine Giannikos : créer des vins purs, équilibrés et en parfaite harmonie avec leur environnement.

Swan Rosé 2025

Accords Mets et Vins

- **Ceviche de crevettes au pamplemousse et menthe** : Accord sur la fraîcheur, la vivacité et les agrumes.
- **Tarte au fromage de chèvre et fines herbes** : L'acidité du vin équilibre le gras du fromage et fait écho aux herbes.
- **Légumes grillés au balsamique** : Belle alliance avec la finesse fruitée et florale du rosé.
- **Poke bowl au saumon** : L'umami du poisson est contrebalancé par la fraîcheur et le fruit du vin.