



Giannikos Winery

Une interprétation raffinée et contemporaine d'un vin emblématique grec, cette Retsina biologique conjugue tradition et pureté aromatique.



Retsina o

Peloponnese, Grèce

Région et Vignobles

Le domaine Giannikos est situé à **Corinthe (Korinthos)**, au nord-est du Péloponnèse. Cette région bénéficie d'un climat **méditerranéen chaud**, de l'influence marine et de **pratiques viticoles biologiques** qui préservent la pureté des raisins.

Traditionnellement, la Retsina est produite en Grèce centrale et méridionale, à partir de cépages comme le **Savatiano** ou le **Roditis**. Bien que le cépage exact de cette cuvée ne soit pas précisé, il est probable que le **Savatiano** — apprécié pour ses arômes d'agrumes et de plantes — en constitue la base, idéale pour intégrer la résine de pin.

Vinification

La vinification respecte les méthodes traditionnelles : **de la résine de pin d'Alep est ajoutée pendant la fermentation**, ce qui permet une meilleure intégration aromatique, loin des excès résineux des retsinas bas de gamme.

Le vin est **vinifié en cuves inox à basse température**, pour préserver sa fraîcheur et son éclat. Comme toutes les cuvées du domaine, cette Retsina est **certifiée biologique**, sans produits chimiques de synthèse ni additifs autres que la résine naturelle.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune pâle aux reflets verts, limpide et brillante.
- **Nez** : Arômes élégants de **résine de pin**, **zeste de citron**, **herbes séchées** et **menthe fraîche**.
- **Bouche** : Vive et sèche, à la **texture souple**, avec une **finale saline et rafraîchissante**. La résine est présente mais maîtrisée, en écho au fruit citronné.



Alcool : 12,50 %

Composition: 100% Roditis



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Retsina o

Le saviez-vous ?

La Retsina remonte à **la Grèce antique**, époque où la résine servait à sceller les amphores. Cette pratique a peu à peu influencé le profil aromatique des vins, jusqu'à devenir un style à part entière. Des producteurs comme Giannikos redonnent aujourd'hui ses lettres de noblesse à la Retsina, avec des versions **fines, équilibrées et gastronomiques**.

Accords Mets et Vins

- **Assortiment de mezzés grecs** : Tarama, dolmadakia et olives s'accordent parfaitement avec les arômes résineux et herbacés.
- **Sardines grillées au citron et herbes** : Le grillé du poisson et la fraîcheur du citron répondent à la vivacité du vin.
- **Beignets de courgette ou d'aubergine** : Texture croustillante et accord aromatique naturel avec la résine.
- **Poulet rôti au citron et origan, pommes de terre au four** : Un plat rustique et parfumé, en écho à l'âme méditerranéenne du vin.

