



Giannikos Winery

Un blanc lumineux et aérien, inspiré de la mer Égée, qui allie fraîcheur saline et fruit mûr du soleil grec.



At Sea 2023

Peloponnese, Grèce

Région et Vignobles

Produit par **Giannikos Winery**, situé à **Korinthos dans le Péloponnèse**, ce vin provient d'un environnement viticole méditerranéen baigné de soleil, bénéficiant d'altitude et de **brises marines rafraîchissantes**. Ces conditions offrent une **maturation lente et équilibrée des raisins**, essentielle à la fraîcheur du vin.

Le domaine cultive ses vignes en **agriculture biologique certifiée**, dans le respect total du terroir. Bien que les parcelles précises ne soient pas mentionnées, le nom même du vin suggère une forte influence maritime, traduite dans son **profil frais et salin**.

Vinification

La fiche technique ne précise pas les cépages utilisés, mais **Giannikos travaille des variétés grecques autochtones et internationales**, toutes issues de culture biologique. Le style du vin suggère une **fermentation à basse température en cuve inox**, pour préserver l'éclat du fruit et l'acidité naturelle.

Conformément à la philosophie de la maison, l'élaboration se veut **la plus naturelle possible**, probablement avec un usage limité d'intrants et peut-être même des levures indigènes. Le résultat est un vin **pur, immédiat et expressif**, parfait pour des moments conviviaux.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune paille pâle aux reflets verdâtres.
- **Nez** : Arômes floraux et fruités mêlant **zeste de citron, pêche blanche**, et une note salée subtile rappelant la mer.
- **Bouche** : Légère à mi-corsée, **acidité vive**, saveurs d'**agrumes et de fruits à noyau**, finale minérale et iodée.

Le saviez-vous ?

Le nom « At Sea » évoque **l'univers maritime grec**, la navigation, les îles, et le mode de vie insulaire. Il traduit également l'esprit du domaine : faire des vins qui **capturent l'essence du paysage et du climat**, dans un style libre, naturel et sans artifice.

Alcool : 12,50 %

Composition: 100% Roditis



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

At Sea 2023

Accords Mets et Vins

- **Calamars grillés au citron et huile d'olive** : Écho parfait à la salinité et à la vivacité du vin.
- **Salade de pastèque et feta** : L'acidité du vin équilibre la douceur du fruit et le gras du fromage.
- **Crevettes saganaki à la sauce tomate et ouzo** : Mariage méditerranéen entre fraîcheur aromatique et notes maritimes.
- **Pâtes aux courgettes et à la menthe** : Accord végétal et rafraîchissant, dans l'esprit du vin.



Robert Parker (RP) : 87 Points (2020)

The 2020 Roditis At Sea is unoaked, dry and comes in at 12.5% alcohol. Bright and a little tense on the finish, this is not the deepest Roditis, but the relative power and the mouthfeel make it both sturdy and vivacious. The fruit is not by any means overwhelmed, as this is hardly a shrill wine. Still, as a fresh white, this earns that descriptive term. It adds some aromatics to go with the acidity. This will be lovely this coming summer if you wish to hold it, but it drinks nicely now too. I wouldn't try to hold it too long, for best results. It's worth leaning up today.

