

Interprétation élégante et affirmée du Thrapsathiri , cette cuvée du vignoble d'Armi révèle tout le potentiel d'un cépage longtemps méconnu.

## Armi Vineyard Thrapsathiri 2021

Crète, Grèce

### Région et Vignobles

Le vignoble d'Armi est situé à **Douli**, au cœur de la **Crète centrale**, à **500 mètres** d'altitude. Implanté en **terrasses orientées nord-est**, il repose sur des **sols argilo-sableux** riches en coquillages fossilisés, vestiges de l'ancien fond marin de l'île. Cette richesse calcaire confère au vin **fraîcheur et minéralité**.

Les vignes sont **conduites en cordon de Royat, taillées en coursons**, et cultivées sans irrigation. Le rendement est très faible, environ **4 tonnes par hectare**, garantissant concentration et expression pure du cépage. Le Thrapsathiri, longtemps éclipsé par l'Assyrtiko ou le Vidiano, gagne en reconnaissance grâce à des cuvées comme celle-ci, qui démontrent sa **complexité aromatique**, **son volume et sa capacité de garde**, surtout en altitude et sur des terroirs aussi singuliers.

#### Vinification

Les raisins, vendangés à la main début septembre, subissent une macération pelliculaire de 2,5 heures. Le jus de goutte est ensuite partagé : 25 % fermentent en cuve inox et 75 % en fûts de chêne. La partie en barrique bénéficie d'un élevage de 2 mois, ajoutant structure et élégance sans masquer l'expression variétale.

Ce double procédé permet de préserver la fraîcheur et la typicité du fruit, tout en apportant texture, volume et complexité subtile, dans un style à la fois contemporain et ancré dans la tradition crétoise.

## Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune paille clair.
- Nez : Arômes intenses de fruits à noyau (abricot, pêche jaune), rehaussés de notes épicées crémeuses, réglisse et fleur d'agrumes.
- **Bouche** : Ample et juteuse, dotée d'une **acidité équilibrée**, d'une texture généreuse et d'une **finale persistante** et raffinée.







Alcool:13,20 %

Composition: 100% Thrapsathiri







# Armi Vineyard Thrapsathiri 2021

### Le saviez-vous?

Le **Thrapsathiri** est l'un des plus anciens cépages blancs de Crète, mais il est longtemps resté dans l'ombre. Le vignoble d'Armi, grâce à ses **sols riches en fossiles marins**, apporte une fraîcheur et une **élégance minérale uniques**, rappelant parfois les grands blancs méridionaux de France ou du nord de l'Italie.

#### Accords Mets et Vins

- **Risotto aux fruits de mer et safran** : Parfait équilibre entre la richesse du plat et la texture du vin.
- **Espadon grillé au beurre de romarin** : Accord structuré avec les notes boisées et l'intensité du vin.
- **Poulet rôti au citron et au thym** : Plat typiquement méditerranéen sublimé par l'acidité et la rondeur du vin.
- Fromage de brebis affiné : L'aromatique fruitée et la salinité du vin contrebalancent la richesse du fromage.



