

Lyrarakis

Une cuvée singulière et expressive de 100 % Kotsifali , qui revisite avec élégance la tradition des vins rouges longuement vieillis de Crète .

Karnari Kotsifali 2017

Crète, Grèce



Région et Vignobles

Le **vignoble de Karnari** se situe dans la région d'**Archanes**, au centre de la Crète, à **250 mètres d'altitude**. Exposé à l'ouest, il bénéficie d'un **ensoleillement chaud en fin de journée**, essentiel pour la **maturation complète du Kotsifali**. Les **sols argileux** favorisent une bonne rétention d'eau, tandis que l'**irrigation déficitaire contrôlée** permet un stress hydrique mesuré, garant de concentration.

Les vignes, **taillées en cordon et en coursons**, offrent un **rendement modéré de 9 tonnes par hectare**. Cépage historique de l'île, le **Kotsifali** se distingue par son **alcool élevé, ses fruits rouges mûrs, ses tanins souples et ses notes épicées**. Sur ce terroir, il atteint un équilibre remarquable entre puissance et finesse.

Vinification

Ce vin s'inspire du style traditionnel des vins crétois dits « **Marouvas** », tout en adoptant une approche plus douce et élégante. Le **jus de goutte** des raisins de Kotsifali, récoltés à pleine maturité, est **fermenté comme un vin blanc** à 16–18 °C, pour préserver la fraîcheur aromatique.

En fin de fermentation, le vin est transféré en **fûts de chêne français usagés**, où il est élevé pendant **trois ans**. Ce long élevage en fût, à contact contrôlé avec l'oxygène, développe une **complexité aromatique oxydative**, tout en assouplissant les arômes alcooleux et en apportant structure et équilibre.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Grenat aux reflets tuilés.
- **Nez** : Arômes de **fruits rouges confits**, **épices douces**, **notes balsamiques**, **herbes séchées** et **cèdre**, typiques de l'élevage long en barrique.
- **Bouche** : Ample, chaleureuse, aux tanins fondus, équilibrée entre **douceur fruitée**, **épices** et **profondeur oxydative**. Finale longue et harmonieuse.

Alcool :15,10 %

Composition: 100% Kotsifali

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Karnari Kotsifali 2017

Le saviez-vous ?

Le Kotsifali Karnari rend hommage au style ancestral des vins **« Marouvas »**, élaborés pour résister au temps et à l'oxydation. En combinant **fermentation comme un blanc et élevage comme un rouge**, Lyrarakis crée un **pont entre tradition et modernité**, unique dans le paysage viticole grec.

Accords Mets et Vins

- **Fromages affinés comme le graviera ou les pâtes pressées corsées** : La richesse oxydative du vin se marie à merveille avec les profils salés et umami.
- **Agneau grillé à l'origan et au citron** : Classique crétois sublimé par la chaleur et les épices du vin.
- **Charcuteries fumées ou viandes séchées** : Accentue les notes terreuses et épicées du vin.
- **Aubergines rôties à l'huile d'olive et aux herbes** : Accord végétal méditerranéen de caractère.