

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







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.



