



Gaia

Gaia Ammonite 2020 est un Assyrtiko sec de haute précision, né de vignes centenaires enracinées dans les sols volcaniques de Santorin.



Ammonite Assyrtiko 2020

Santorin, Grèce

Région et vignobles

Ammonite est produit sur l'île volcanique de **Santorin**, dans l'appellation **PDO Santorini**. Le terroir est l'un des plus singuliers au monde : **sols de cendres, ponces et roches volcaniques**, formés par des éruptions successives. Ce substrat minéral, poreux et totalement dépourvu de calcaire, assure un **drainage parfait** et confère au vin une minéralité saline remarquable.

Les raisins proviennent de la parcelle **Thalassina**, située dans la zone la plus haute de **Megalohori**, réputée pour son équilibre entre puissance et finesse. Les vignes, **franches de pied et âgées de plus de 300 ans**, sont taillées en **kouloura**, une couronne basse qui protège les grappes du vent et du soleil. Les rendements, extrêmement faibles (**320 à 380 kg/ha**), permettent d'obtenir des raisins à la **concentration exceptionnelle**. L'altitude, la proximité maritime et les faibles précipitations favorisent une **maturation lente**, gage d'acidité et de longévité.

Vinification

Le vin est issu à **100 % d'Assyrtiko**, vendangé manuellement. Les grappes sont **macérées à froid pendant 12 heures à 10 °C** pour extraire arômes et structure. La fermentation se déroule dans **92 % de cuves inox** et **8 % de fûts de chêne français de deuxième usage**, qui apportent un léger cadre boisé sans dominer l'expression du terroir.

L'élevage se poursuit pendant **15 mois sur lies fines**, dont **7 mois avec bâtonnage régulier**, suivis de **8 mois supplémentaires sur lies sans agitation**. Ce travail long affine la texture et favorise le développement aromatique. La fermentation malolactique est bloquée afin de **préserver la tension naturelle du cépage**. Le vin est certifié **vegan**.

Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Assyrtiko



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Ammonite Assyrtiko 2020

Notes de dégustation

- **Robe** : Jaune pâle aux reflets argentés, brillante et cristalline.
- **Nez** : Intense et pur, mêlant **zeste de citron, silex fumé, peau de pêche** et **notes levurées** issues de l'élevage sur lies.
- **Bouche** : Ample, tendue et saline. L'**acidité vive (6,64 g/L)** structure un corps profond, enrichi par la **texture beurrée** des lies. Finale longue, précise, avec une **empreinte minérale persistante**.

Le saviez-vous ?

Le nom **Ammonite** fait référence au fossile marin en spirale, symbole du domaine Gaia. Il incarne **la perfection naturelle** dans la forme et la structure – tout comme ce vin, né de **vignes préphyloxériques de plus de trois siècles**, toujours franches de pied malgré les siècles, les éruptions et le vent salin de la mer Égée.

Accords mets et vin

- **Poulpe grillé, citron et câpres** – l'acidité et la salinité du vin dialoguent avec la tension du plat.
- **Coquilles Saint-Jacques au beurre citronné** – les arômes de lies et la fraîcheur soutiennent la richesse du mets.
- **Filet mignon de porc au fenouil et agrumes** – la structure du vin valorise les saveurs aromatiques.
- **Risotto à la poutargue et au zeste de citron** – alliance d'umami et de minéralité en pureté méditerranéenne.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM