



# 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 préphylloxériques 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