Gaia

Un vin blanc vibrant, réunissant le zeste du Roditis, l'élégance florale du Moschofilero et la structure de l'Assyrtiko dans un assemblage d'une grande harmonie.

Notios White 2025

Nemea, Grèce

Région et Vignobles

Notios White est un assemblage régional issu de trois cépages grecs traditionnels cultivés dans les **vignobles d'altitude du Péloponnèse**. Le **Moschofilero** provient de **l'Arcadie**, où les vignes âgées de 15 ans sont implantées à **700 mètres d'altitude** sur des sols argilo-calcaires, produisant des raisins très aromatiques et dotés d'une belle acidité. Le **Roditis** est cultivé dans les **hauteurs de Corinthe** à **900 mètres**, dans un microclimat plus frais qui apporte finesse et élégance. L'**Assyrtiko**, cépage emblématique de Grèce, est récolté sur les **pentes orientées sud-ouest de Koutsi** à **600 mètres**, où les sols de marne et calcaire confèrent structure et minéralité.

Le millésime fut contrasté : à Némée, la vigne a subi **des pluies abondantes au printemps**, suivies de **fortes chaleurs estivales et d'orages à la vendange**. À l'inverse, les terroirs d'altitude de Mantinia ont connu un climat plus **habituel**, favorisant une maturation lente du Moschofilero, qui a conservé son **acidité croquante et son expression aromatique intense**.

Vinification

Les raisins ont été **sélectionnés manuellement**, puis refroidis à **4 °C** avant pressurage pour préserver leur fraîcheur. Chaque cépage a été **vinifié séparément** avec des levures sélectionnées, en cuves inox à **16 °C**, afin de respecter les caractères variétaux. Le Roditis a fait l'objet d'un traitement délicat, avec **seulement le jus de goutte conservé**, pour garantir finesse et pureté.

La fermentation a duré environ **20 jours**, sans fermentation malolactique, afin de préserver la **fraîcheur et la vivacité naturelles** du vin. L'assemblage final — **34 % Assyrtiko, 33 % Moschofilero et 33 % Roditis** — a été élaboré avec précision pour exprimer équilibre, complexité et expression du terroir.

Alcool :12,00 %

Composition: 34% Assyrtiko, 33% Moschofilero, 33% Roditis

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Notios White 2025

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Jaune pâle aux reflets verdâtres, traduisant sa jeunesse et sa fraîcheur.
- **Arôme :** Nez expressif mêlant jasmin, églantine et abricot frais, relevé par des notes d'agrumes et une touche florale.
- **Palais :** Attaque vive, bouche équilibrée entre agrumes zestés, pêche blanche et fine salinité. La finale est tendue, minérale et rafraîchissante.

Le Saviez-vous ?

Le nom **Notios** signifie « le sudiste » en grec, en hommage aux vignobles ensoleillés du **Péloponnèse** d'où proviennent les raisins. Fondé en 1994 par **Yiannis Paraskevopoulos et Leon Karatsalos**, Gaia Wines est un acteur clé de la renaissance viticole grecque, combinant cépages autochtones et vinification moderne pour révéler le **potentiel unique des terroirs helléniques**.

Accords Mets & Vins

- **Dorade grillée au citron et aux herbes** – L'acidité du vin rehausse la fraîcheur du poisson et fait écho aux herbes aromatiques.
- **Dolmadakia (feuilles de vigne farcies)** – Les notes citronnées et herbacées du vin accompagnent la garniture citronnée et la touche saline du plat.
- **Tarte au fromage de chèvre, thym et miel** – Le profil floral et minéral du vin contraste avec la richesse et la douceur du fromage.
- **Beignets de courgette à la menthe** – Une alliance parfaite avec la fraîcheur du vin, les arômes floraux du Moschofilero prolongeant les notes mentholées du plat.

87

Robert Parker (RP) : 87 Points (2014)

The 2014 Notios white is a 50/50 blend of Moschofilero and Roditis. Reasonably concentrated–relative to its level–and rather viscous, this has a typically fresh and friendly feel, mingling some acidity with fruity bursts. Drink it young.