

Aslanis

Assyrtiko

Importation privée (caisse de 6 x 750 ml)

Pays : Grèce

Région : IGP Macédoine



100 % Assyrtiko



Alcool : 13 %



Macération à froid et vinification à 15 °C. Élevage sur lies fines et maturation pendant 3 mois en fûts de chêne français. Couleur or pâle avec de légers reflets de verdâtre.



Nez complexe aux arômes d'agrumes séchés, d'écorce de bergamote et aux notes sucrées de miel et de vanille.

Typiquement vif en bouche, avec une acidité piquante et un caractère minéral.



Une entreprise familiale au sens propre du terme. Laskaris Aslanis, le père, travaille dans les vignes. Syrmo, son épouse, s'occupe de la gestion financière, tandis que leurs filles, Vicky, chargée des ventes et du marketing, et Lena, diplômée en œnologie, travaillent principalement dans la cave. Les vignobles privés du domaine s'étendent sur un magnifique terrain à Nea Michaniona, près de Thessalonique, et sont cultivés en agriculture biologique. La passion de Laskaris se retrouve dans chaque vin du domaine, et le Limnio est l'un de ses atouts majeurs, puisqu'il a été classé parmi les 50 meilleurs vins de Grèce en 2021 !

