

DOMAINE SIGALAS Santorini 2022

59,00\$

* Prix de détail suggéré

SIGALAS
SANTORINI

Code produit	14900860
Agent	LBV International
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	Importation privée
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Grèce
Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
Région	Santorini
Appellation	Santorini
Pourcentage d'alcool	14.5%
Couleur	Blanc
Sucre	Sec
Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Domaine Sigalas a été fondé en 1991 par Paris Sigalas, Christos Markozane et Yiannis Toundas. Initialement, Sigalas faisait son vin dans la maison familiale reconvertie de Sigalas. En 1998, une nouvelle unité de vinification, d'embouteillage et de vieillissement a été construite dans un domaine privé d'Oia, au nord de Santorin.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur limpide et brillante. Nez avec une minéralité intense et un coté agrume. Goût minéral dû au terroir unique de Santorini complété par des saveurs d'agrumes et de pêche. Des notes minérales et de miel apparaissent en finale.

Accords avec fruits de mer, salades et viandes blanches

NOTES SUR LE PRODUIT

Situées à Imerovigli, la sous-région d'Oia Santorini, les vignes Assyrtiko de Sigalas (Kouloura) ont en moyenne 60 ans d'âge et sont cultivées dans des sols de lave noire, de cendres volcaniques et de pierre ponce.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation en cuve inox sous température contrôlée. Le vin est composé à 50% de jus de goutte. Grappe complète à 80 % pressée lentement et 5 mois sur lies.

