



DOMAINE SIGALAS

Santorini 2022

59,00\$

* Prix de détail suggéré

SIGALAS
SANTORINI

\$	Frais de service	8,25\$
	Code produit	14900860
\$	Prix licencié	49.00\$
	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
🍇	Cépage(s)	Assyrtiko 100 %
%	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.



- 94 Points -
Wine Advocate