



KIR-YIANNI

L'Esprit du Lac 2023

19,90\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	15321069
\$	Prix licencié	17.31\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	En route
🍷	Type de produit	Vin tranquille
🇬🇷	Pays	Grèce
📍	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
📍	Région	Macédoine
🍷	Appellation	Amyndeon
🍇	Cépage(s)	Xinomavro 100 %
%	Pourcentage d'alcool	13.5%
🍷	Couleur	Rosé
🍷	Sucre	Sec
🔒	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Kir-Yianni a été fondée en 1997 par son homonyme, Yiannis Boutaris, une figure imposante du vin grec (et, jusqu'à récemment, maire de Thessalonique, la deuxième plus grande ville de Grèce). Basé à Naoussa, ses vignobles s'étendent de Naoussa à Amyndeon, sur le versant ouest du mont Vermion, dans l'extrême nord-ouest de la Grèce.

NOTES DE DÉGUSTATION

C'est l'esprit dynamique de Xinomavro dans une rose élégante et rafraîchissante. Ce vin de saison présente un corps léger, une acidité fraîche et des arômes de pêche et de fraise.
Accords avec la cuisine méditerranéenne.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins proviennent de la zone viticole d'Agios Panteleimon, dans l'appellation Amyndeon, à Florina, dans le nord-ouest de la Grèce. L'altitude élevée (700 m) et les sols sableux pauvres du domaine permettent de produire des vins d'une finesse et d'un caractère aromatique rare.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le moût provient également de la saignée du Xinomavro « Kali Riza », plus concentré en ingrédients phénoliques. Les levures sélectionnées donnent un nez fleuri. Le vin vieillit pendant 4 mois avec un bâtonnage régulier (1 à 2 fois par semaine)



CHRISTOPHE JALBY
(514) 604-2511
Montréal & Laurentides &
Outaouais

KATHERINE RAYMOND
(514) 516-8092
Monterégie & Estrie

ALIX BÉLANGER GAGNON
(581) 996-2643
Québec

MARIO DEMERS
(514) 409-6662
Montréal

MARC-ANDRÉ ROY
(514) 513-5361
Montréal

ÉTIENNE DUTIL
(514) 885-3447
Laval & Lanaudière &
Mauricie