Santorini – Artemis Karamolegos – PDO Santorini – Grêce

Producteur : Les terroirs de Santorin, où les microclimats varient d'une région à l'autre, peuvent fournir des « interprétations » uniques et exceptionnelles de la variété Assyrtiko et d'autres variétés locales de raisins et donc des vins avec un haut niveau de qualité avec une reconnaissance mondiale. La transition de la manière traditionnelle de vinification à un processus plus sérieux, respectant la nature et son produit, nous a permis d'avoir des vins de Santorin particulièrement intéressants, et souvent passionnants, pendant des années, faisant lentement l'appellation d'origine Santorin, et principalement Assyrtiko, la seule région viticole grecque et les vins grecs uniques – des références pour la Grèce.

Cépages : 90 % Assyrtiko, 10% d'Athiri et Aidani.

Vinification : Vinification blanche classique, avec une partie de trempage à froid en fonction de la qualité de chaque millésime. Les différentes variétés et les différents villages fermentent sur des cuves en acier séparées à des températures contrôlées. L'assemblage final est décidé en fonction du profil de chaque millésime et mûrit sur lies pendant au moins 5 mois.

Dégustation : La bouche est savoureuse, généreuse, opulente sans la moindre lourdeur, réellement nourrissante. Dans ce volume de vin considérable, il y a de la poire, de la pomme compotée, des notes de coing, une composante végétale entre sauge et persil plat, verveine et menthe infusée et des épices dominées par les poivres.

La finale, résolument minérale et saline, procure une agréable sensation tannique. On retrouve la pierre ponce ou la coquille d'huître.Très belle persistance portée par le sel et étirée par des notes de citron vert.