



Producteur : Ktima Foundi

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 32.00 \$

Appellation : Naoussa

Type de produit : Vins

Pays : Grèce

Région viticole : Naoussa

Nom du propriétaire : Nicholas Foundis

Encépagement : Xinomavro (100%)

Vinification : Fermentation en cuves pendant environ 25 jours, avec extraction de la matière par délestage

Élevage : Vieilli en fût de chêne français 1 an dont 40% sont renouvelés chaque année. Vieillessement de 3 ans en bouteille.

Aspect gustatif : Ses riches tanins sont bien arrondis par un vieillissement d'un an en fûts de chêne français, ce qui confère au palais une légère note boisée qui s'ajoute au noble bouquet naturel du Xinomavro. Un vin de garde typique, plein de caractère local.

Accord vin et mets : Mets de pâtes et gibiers.

Conservation : À son meilleur 8 à 10 après le millésime.

Le domaine :

La famille Foundis originaire du village de Strantzà en Thrace orientale, où ils ont fui pendant des Balkans. En 1914, ils sont arrivés dans la zone de l'ouest de la Macédoine à Naoussa. George Foundis avec son fils Théodore, y ont planté le premier pied de Xinomavro. Le fils de Théodore, Nicholas, a agrandi les exploitations viticoles de la famille au cours des années 1970. En 1996, son neveu, Dimitris Ziannis, à l'issue de ses études d'œnologie en France, a rejoint la succession comme vigneron. La petite cave moderne Foundis est située dans le paysage pittoresque de Nea Strantzà.

Revue de presse :

Peter Pharos, Falstaff, Jan 2022

Transparent, elegant aromas of traditional Xinomavro, with earth, wood, and an echo of olive paste. On the palate it is much more accessible, with some red fruit balancing the whole, making it sweeter. The tannins

make their presence acutely felt. As with most of classic Xinomavro, this right now is a promise: come back in five years for a mellow wine of high finesse. (Drink 2024-2030 where it will be 93-94)

<https://www.falstaff.com/en/wines/ktima-foundi-2017-foundi-naoussa>