



**Producteur :** Ktima Foundi

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 29.50 \$

---

**Appellation :** Vin de Table

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Grèce

**Région viticole :** Grèce

**Nom du propriétaire :** Nicholas Foundis

**Géologie du sol :** Sol argileux (argile lourde, argile légère) et/ou sable

**Encépagement :** Xinomavro (70%) et Malvasia (30%)

---

**Vinification :** Les raisins sont vinifiés séparément. Le Xinomavro (cépage rouge) est soumis à une vinification en blanc avec une courte macération à froid. La Malvasia est fermentée à basse température pour garantir le développement de son caractère aromatique, puis laissée au repos sur lies, avant d'être assemblée

---

**Aspect gustatif :** Le vin demeure frais, malgré son caractère plutôt corsé. La finale est longue et rappelle des notes florales

**Aspect olfactif :** Révèle un profil aromatique frais et agréable avec des notes de fruits blancs et jaunes et des nuances florales

---

**Accord vin et mets :** Truite poêlée au beurre frais, plats de poisson frit, viandes blanches et légumes. Se marie très bien avec les fromages de chèvre

**Conservation :** Prêt à boire

---

---

## 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 situé dans le paysage pittoresque de Nea Strantza.