



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 Strantzà.