

# SANTO WINES

## Vinsanto

Assyrtico 90% et Aidani Aspro 10%

### *Grèce, Santorin*



Raisins vendangés le 20 août 2004, à une maturité de 13,5 ° baumé (13,5% volume d'alcool potentiel). Séchage des raisins au soleil sur des nattes durant 15 jours. Pressurage et très lente fermentation en cuve inox à 17°C, se terminant en barrique. Élevage : trois ans en barriques usagées.

Alcool : 11 % vol

Sucres résiduels : 225,7 g/l

**Robe très dense et lumineuse, ambrée, rappelant un Porto Tawny 20 ans d'âge.**

Nez intense, complexe, où l'on retrouve la figue fraîche et l'orange confite. Il évolue sur des notes de tabac blond, de noix fraîche et d'amande grillée. En bouche, l'attaque est de grande ampleur, le vin est très riche, une vigoureuse acidité équilibrant harmonieusement la richesse en sucres résiduels. **Chose inhabituelle pour un vin liquoreux, il faut noter une présence tannique caractéristique du cépage Assyrtico passerillé.** Le vin se termine sur une longue persistance aromatique et une grande fraîcheur.

Tout ayant changé au domaine depuis 2008, il y a beaucoup moins de production de Vinsanto naturellement doux, beaucoup de lots de vins étant « mutés » à l'alcool et devenant ainsi des vins doux naturels à l'intérêt œnologique et organoleptique beaucoup plus modeste.

A noter en plus, que tous les vins sont maintenant en petites bouteilles de 0,375 L.

**Apte à murir encore une trentaine d'années.**