

OIKONOMOU

OIKONOMOY
SITIA

VINS BLANCS

ASSYRTIKO 2014 - Sitia PGI • € 70

Robe ambrée intense aux reflets orangés.

Il regorge de pêche, de poivre blanc, de jasmin, de violette, de caramel, d'amande et de noisette.

Riche et plein de saveurs intenses comme le miel, le cumin et la poudre à canon.

Il a un corps moyen avec une acidité presque élevée et une finale délicieusement longue et complexe.

Il est doux et parfaitement équilibré, élégant mais puissant.

La transformation est fantastique lorsque la température change.

(100% Assyrtiko) 13% vol. | SITIA, CRÈTE

HELIADES 2014 - Sitia DOP • € 65

Couleur jaune paille.

Il est fascinant au nez avec des arômes de miel, d'amande et de sel marin qui s'intègrent à ceux de pomme, de poire et peut-être même de citrouille.

En bouche, il est sec, riche, savoureux, avec l'acidité de la variété Villana parfaitement intégrée au corps de Thrapsathiri.

La finale est résolument longue et nette.

(70% Vilana, 30% Thrapsathiri) 13.5% vol. | SITIA, CRÈTE



OIKONOMOU

OIKONOMOY
SITIA

VINS ROUGES

ANTIGONE 2004 - Sitia DOP • € 185

*Couleur grenat clair aux reflets fauves.
C'est tout simplement fantastique.*

Il présente un cœur de cerise rouge, de tomate et de fraise soutenu par des herbes méditerranéennes et des pétales de poivre rose, de pamplemousse, de pomme et de rose.

Il a un caractère profond et élégant avec un équilibre et une intensité extraordinaires sans lourdeur.

Il est extrêmement complexe avec une combinaison de muscade, de feuilles humides, de champignons et un noyau de fruits rouges.

C'est un vin moyennement corsé avec une acidité rafraîchissante et des tanins souples avec une longue finale.

(80% Liatiko - 20% Mandilari) 13,5% vol. | SITIA, CRÈTE

