



Croatie



Galić Graševina 2022

HISTOIRE :

La Croatie est célèbre pour son littoral Adriatique et ses îles aux falaises blanches. Sa partie continentale est tout aussi belle et bénéficie d'un terroir viticole plurimillénaire ! La Slavonie Orientale, région nichée entre la Serbie et la Hongrie, produit des vins depuis l'époque Romaine. Elle était surnommée Vallis Aurea, "la Vallée de l'Or", tant son vignoble et ses vins blancs étaient réputés.

Galić est un domaine familial qui porte le nom de son fondateur Joseph Galić. Il est installé dans la vallée de Požega, un bassin argilo-calcaire particulièrement intéressant pour la vigne. Leur cuvée phare est le Graševina, un cépage autochtone emblématique du pays. Ce cépage est parfois surnommé Riesling Italien, signe que sa réputation a largement dépassé les frontières de ce petit pays des Balkans.

APPELLATION : Slavonie - Požega
CÉPAGE : Graševina
TERROIR : Sols argilo-calcaires
ALTITUDE : 150-450m
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%

ELEVAGE :

Fermentation en cuve Inox, puis élevage de 3 à 6 mois en vieux foudres.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 10 - 12°C

NOTE DE DEGUSTATION :

Le vin présente une robe jaune aux reflets verts. Le nez offre des arômes de fleurs blanches, poire, pêche de vigne ainsi que de rhubarbe. La bouche possède de légers amers avec des arômes d'écorces d'orange et une pointe d'ananas frais. La finale est fraîche et salivante, avec une belle acidité et des notes salines.

ACCORDS :

Poissons, fruits de mer, risotto de viande blanche, Kulen (saucisson Croate au paprika)

