



*Coureur
des vignes*



DAMASCENOS

VAENI NAOUSSA

MACÉDOINE - GRÈCE

VAENI NAOUSSA

Vaeni Naoussa est un regroupement de producteurs de Macédoine dont la plupart des vignobles est située dans la P.D.O. Naoussa. La coopérative est une des plus croissantes en Grèce puisqu'elle représente à elle seule 50% de la production locale de vin. Ce qui fait la force de cet acteur majeur est sa profonde passion pour le vin. C'est grâce à cet amour et à l'utilisation de procédés techniques modernes que les vins obtenus sont si singuliers et qualitatifs. Principalement composés de Xinomavro, cépage phare de la région, mais aussi d'autres variétés indigènes, le large portfolio de Vaeni Naoussa offre des vins toujours plus goûteux à des prix défiant toute concurrence! Acclamés par la critique pour l'ensemble de ses vins, ce producteur tourné vers l'export, aspire réellement à faire connaître les vins de la P.D.O. Naoussa au Québec.

LE VIN ET SA RÉGION

Le vin tient son nom des arômes qu'il dévoile. En effet, « Damaskinos » signifie arômes de prune en grec.

Le Xinomavro à la base cette cuvée, est la variété rouge la plus répandue sur le plateau de Naoussa. Voilà plus de 100 ans que cette variété indigène est cultivée sur ces terres. Elle est aussi connue sous les noms de Mavro Naoussis, Popolka, Popoliko ou Mavro Xino. Ce cépage a l'avantage de parfaitement s'adapter au climat

continental, et permet de donner une très belle qualité de jus en Macédoine. Sa maturité atteint un niveau supérieur grâce à son implantation en pentes, dans les coteaux du mont Vermion où le climat est particulièrement favorable à son épanouissement. Les vignes sont protégées des vents froids du Nord tandis qu'elles profitent des rayons du soleil en journée.

La couleur de ce vin est obtenu grâce à 5 à 7 jours d'extraction ! L'élevage de cette cuvée se fait sous contrôle des températures et de l'humidité pendant 18 mois en barriques françaises, dont 6 mois en barriques vieilles de seulement 1 an. L'élevage se termine ensuite en bouteille.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : Xinomavro
- Élevage : 18 mois en barrique en fûts français
- Sol : argilo-calcaire
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ: +13291214

