




ESTATE ARGYROS
SANTORINI





La propriété d'Argyros a été fondée en 1903 par George Argyros, à une extension de vignoble de 2 ha à Exo Gonia - Thiras.

Georgios Argyros a suivi le mode traditionnel de la vinification, et son objectif principal était la valorisation des raisins que son vignoble produisait et en même temps la valorisation de ses vins qu'étaient destinés principalement au marché local.






ESTATE ARGYROS
SANTORINI

En 1950 l'entreprise a passée aux mains de Matthieu Argyros, sur laquelle a continué le travail de son père, en augmentant l'extension cultivée aux 6ha.






ESTATE ARGYROS
SANTORINI

Le changement important sur le domaine Argyros, l'a portée son propriétaire d'aujourd'hui, Yannis Argyros, auquel il a été parcouru la cave viticole en 1974. Yannis Argyros a augmenté l'extension des vignobles cultivés à 26ha, il a modernisé la cave viticole et il a travaillé très rigoureusement pour qu'il assure la qualité de la matière première.





Matthew Argyros représente la 4ème génération de la vinification dans la succession Argyros et il a déjà été reconnu comme un successeur capable de la vieille tradition et le progrès de succès. Fidèle à l'école de ses ancêtres, il reste également un visionist et il travaille fortment pour l'avenir de la succession Argyros et le vin de Santorin.



LE VIGNOBLE


ESTATE ARGYROS
SANTORINI





Le vignoble du domaine Argyros est sans portes greffes et se trouve à Exw Gwnia [Thiras], à une altitude de 35-150 m, avec orientation à l'est, sud-est et vignoble sont formés à la traditionnelle "koyloyra".

Le rendement du vignoble est approximativement 350-500 Kg des raisins par kilomètre carré et la vendange se réalise entre le 10-25 août.



LES CEPAGES


ESTATE ARGYROS
SANTORINI





La culture et la vinification en Argyros Estate ne sont basées que sur des cépages autochtones de Santorin, comme Assyrtiko, Athiri, Aidani, Mandilaria, Mavrathiro, Mavrotragano et Voudomato. D'ailleurs, il ya un gros effort pour relancer les variétés anciennes et rares de l'île.





ESTATE ARGYROS
SANTORINI

LES VINS



Les trois vins de la série Atlantis (blanc, rouge et rosé) complètent la collection de vins offerts par Estate Argyros. Elles ont été produites pour répondre aux attentes des amoureux du vin partout dans le monde qui les choisissent pour leur excellente combinaison de qualité et de prix.

Les vins Atlantis sont issus exclusivement de l'Assyrtiko blanc et le Mantilaria rouge, les cépages de raisin de l'île de Santorin, de telle manière qu'un lien est établi entre la tradition du passé et la technologie contemporaine, entre vous et l'Atlantide.



Atlantis blanc est produit par 90% de [Asyrtiko], 5% de [Aidani], 5% de [Athiri].

Caractéristiques organoleptiques : Couleur jaune brillante et parfums discrets avec notes d'agrumes. L'acidité relativement élevée d'Assyrtiko offre fraîcheur, tandis que les rendements très bas du vignoble donnent corps, structure et substance.

La vinification : Vinification blanche classique.

Titre alcoolique : 12.5 % vol.

Acidité totale : 7.0 g/l

Capacité de vieillissement : 2-3 années

Il accompagne : fruits de mer et poissons cuisinés simplement.

A servir : à 8-10 oC



Atlantis rosé est produit par 80% Asyrtiko et 20% Mandilaria.

Caractéristiques organoleptiques: Couleur rose brillant. Parfums de fraise, de pomme et de cerise avec notes de prune. L'acidité relativement élevée de l'Assyrtiko offre fraîcheur et nerf.

La vinification : Vinification blanche classique.

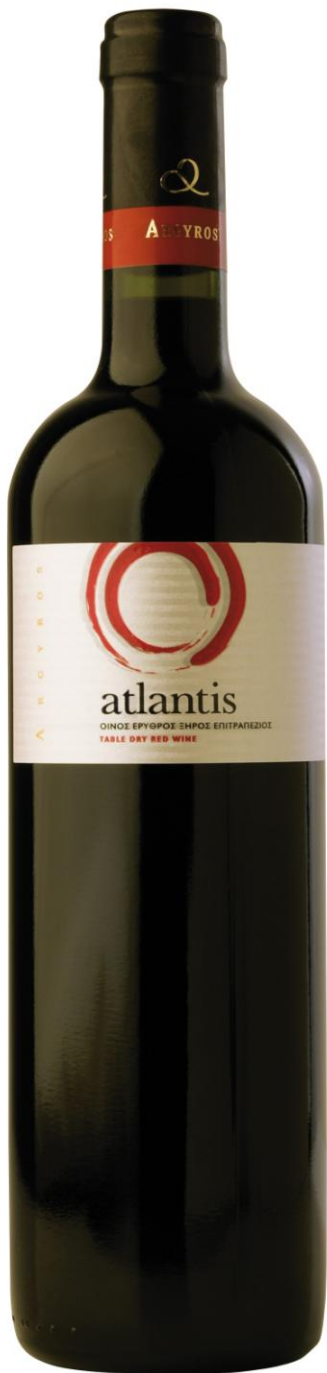
Titre alcoolique : 12.5 % vol.

Acidité totale : 6.9 g/l

Capacité de vieillissement : 2-3 années

Il accompagne : Salades, pâtes et poulet avec des sauces légères

A servir : entre 8 a10 [o]C



Atlantis rouge se produit par 90% [mandilaria], 10% de [Mavrotragano].

Caractéristiques organoleptiques: Du corps plein aux tannins raffinés parfums complexes de fruits rouges avec des notes de prune, de peau et des épices sucrées. Le corps est bien structuré et se trouve en équilibre avec du palais velouté et de la longueur finale.

La vinification : Vinification classique rouge et la maturation pour 6 mois aux fûts de chêne français

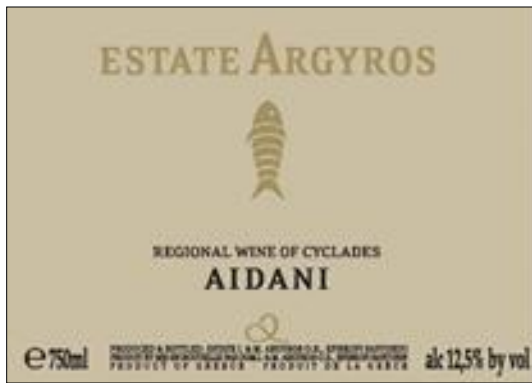
Titre alcoolique : 12.5 % vol.

Acidité totale : 6.0 g/l

Capacité de vieillissement : 8-10 années

Il accompagne : Chasse, viandes rouges avec des sauces rouges

A servir : entre 14-16 [o]C



Aidani est une variété de vigne qui se rencontre au mélange de Vinsanto et des vins blancs de Santorin. Le domaine Argyros a décidé de vinifier l' Aidani séparément pour son caractère aromatique particulier. Le vignoble totale de 1,4ha a 10 ans, se trouve à Exw Gwnia et est formé à la traditionnelle "koyloyra", avec orientation à l'est/sud-est.

En appliquant les modernes techniques de vinification, comme la cryoextraction, avec un fruit de rendement bas (5000 Kg/ha), on a comme résultat un vin jaune pâle, avec des parfums de fruits tropicaux, des herbes et une acidité équilibrée et moyenne

La vinification : Cryoextraction, fermentation en cuve inox

Titre alcoolique : 12.6 % vol.

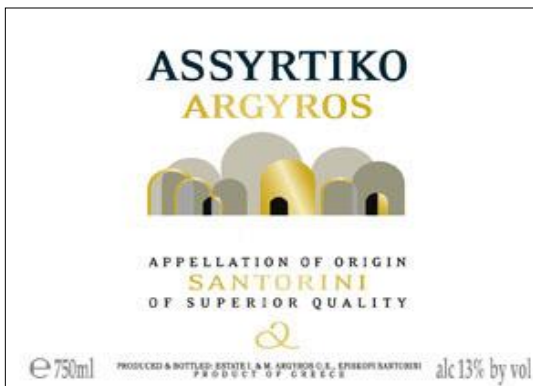
Acidité totale : 6.5 g/l

Capacité de vieillissement : 2-3 années

Il accompagne : Poissons et viandes blanches avec des sauces aromatiques légères.

A servir : entre 8-10 [o]C





La famille Argyros en continuant la tradition de la vinification qui a commencé avant un siècle, produit Asyrtico Argyrou exclusivement de Asyrtiko qu'il cultive à son vignoble privé, à la région de Gwnias. Le choix attentif de la matière première et la vinification absolument contrôlée, permet de créer un vin blanc d'une grande personnalité.

Couleur jaune limpide et cristalline. Assez aromatique, avec des notes principales celles des agrumes, l'Assirtico d'Argyrou impressionne avec son goût. L'acidité relativement élevée offre l'essence de rosée et de nerf tandis que les rendements exceptionnellement bas du vignoble offrent « corps », structure et substance.



La vinification : Vinification blanche classique.

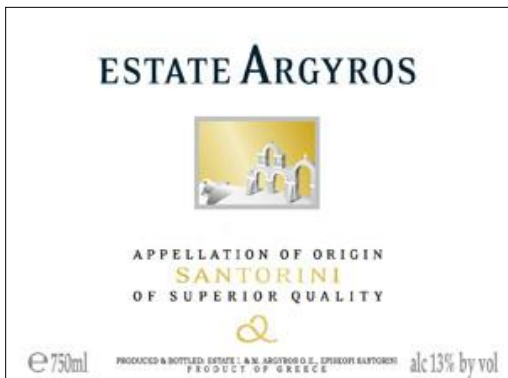
Titre alcoolique : 13.0 % vol.

Acidité totale : 7.0 g/l

Capacité de vieillissement : 3-5 années

Il accompagne: Fruits de mer et poissons cuisinés simplement.

A servir: à les 8-10 oC



Au début de la dernière décennie du siècle précédent, il a commencé à être formé sur le terroir de Santorin un nouveau type de vin blanc sec. Le domaine Argyros a existé un des premiers interprètes authentiques de cette nouvelle tendance, en ayant le savoir faire et la technologie.

Couleur jaune avec des reflets verts. De bonne intensité des parfums des composés minérales, net et ... qui rappellent miniers, fleurs de citronnier et agrumes. De goût plein, croustillant et acidité ronde qui lui offre nerf et bon arrière-goût.

La vinification : La vinification blanche classique. 20% mûrit pour 6 mois à des fûts de chêne français des 500 l.
Titre alcoolique : 13.0 % vol.

Acidité totale : 7.1 g/l

Aptitude de vieillissement : de 6 a 8 années

Il accompagne : Harmonieusement des plats divers. Vous nous conseillons feuilles de vignes ou poisson "a la spetsiota". De plus, nous pouvons accompagner des plats typiques et traditionnelles de Santorin comme "faba", du fromage "Chloro" et boulettes de tomates.

A servir : entre le 8-10 oC



ESTATE ARGYROS



FRENCH OAK FERMENTED

APPELLATION OF ORIGIN
SANTORINI
OF SUPERIOR QUALITY

750ml



alc 13,2% by vol

PRODUCED & BOTTLED: ESTATE I & M. ARGYROS O.E. EPISKOPIS SANTORINI
PRODUIT ET MIS EN BOUTEILLE PAR DOM. I & M. ARGYROS O.E. EPISKOPIS SANTORINI
PRODUCT OF GREECE - PRODUIT DE LA GRECE

Avec un numéro exceptionnellement limité de bouteilles vin l'Assyrtico fermenté en barriques 100%, l'union d'Assyrtiko et du bois de chêne de la France centrale. Le choix attentif du raisin ainsi que la fermentation aux nouveaux futs de chêne français, nous a offert un vin réellement pléthorique. Les senteurs aromatiques de la vanille et de Liban ils habillent le fruit de Assyrtiko, tandis que 'sa bouche' est rond, presque gras....Un vin blanc de garde...

Couleur vert dorée. De bonne intensité, de manière complexe fin parfums de terre, fruits secs, de ruche, de beurre, de bois, de fruits jaunes et avec le passage de l'heure, de coing. Bouche pléthorique, fruit et fut mélangés harmonieusement, avec complètement équilibre gustatif et goût arrière très bon.

La vinification : Vinification blanche classique et la maturation pour 6 mois aux tonneaux français de chêne les 500 l.

Titre alcoolique : 13.0 %vol.

Acidité totale : 7.1 g/l

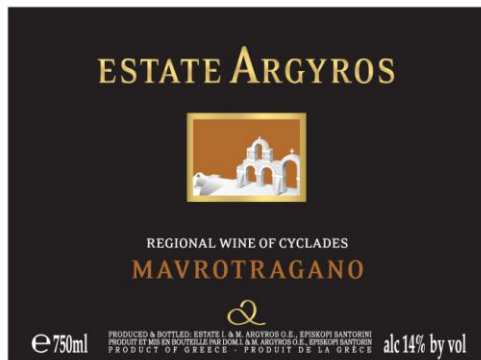
Capacité du vieillissement : 10-12 années

Il accompagne : poissons à sauce, volailles et viandes blanches.

Fromages durs, mûrs et fumés.

A servir : entre 8 a 10 oC





Mavrotragano est un autochtone rare et intéressant cépage rouge de Santorin. Il atteint au mûrissement très rapidement, presque à la fin d'août. Elle n'est pas particulièrement productive et s'est caractérisée comme très sensible à la sécheresse. Les grains sont longs et carneaux, avec peau grosse, croustillantes et avec couleur intense. Lorsque le raisin arrive à la maturation il peut donner des vins dont leur titre alcoolique atteint facilement leur 14° -15° vol avec très correcte sans exaltations acidité.

Mavrotragano est une variété très riche tant qu'à potentiel aromatique et chromatique. Son parfum a la durée. Le goût est équilibré, plein et avec longue goût arrière.

[Mavrotragano] de la propriété d'argent est produit par 100% de [Mavrotragano], à nombre exceptionnellement limité de bouteilles.

Caractéristiques organoleptiques: Couleur rouge intense. Parfums de groseille et de cerise. Il est mou à la bouche avec des tannins ronds.

La vinification : Classique la vinification rouge et l'élevage pour 18 mois au fut de chêne français des 500l

Titre alcoolique : 14.0 % vol.

Acidité totale : 6.0 g/lit

Capacité de vieillissement : 12-14 années

Il accompagne : Chasse, viandes rouges avec des sauces

A servir : entre les 14-16 oC





ESTATE ARGYROS
SANTORINI

VINSANTO





La vinification traditionnelle des Vin Doux Naturels dans l'espace de production des Cyclades voulait le passerillage comme technique principale. En particulier à Santorin, en raison de la richesse variétale de la vigne, mais aussi de la qualité élevée de la matière première, cette technique a atteint à son apogée avec les vins Vinsanto vins doux naturels exceptionnels. Nous rencontrons des textes écrits ou est Adécrit le commerce lucratif du 16ème siècle de Santorin vers la Russie, faisant référence a la qualité et à la réputation de Vinsanto. Sa procédure de production est dure, longue et coûteuse. Cependant l'ouverture des tonneaux après des années, relève un Vinsanto sucré, complexe, particulier, pléthorique, exceptionnel. Un vin rare.





Vinsanto Mezzo est substantiellement Vinsanto de bref vieillissement, de raisin qui s'est mis au soleil pour moins de temps, en conséquence un vin d'une image plus légère aromatique et gustatif.

Vinsanto Mezzo est produit par 80% de [Asyrtiko], 10% de [Aidani], 10% de [Athiri]

Caractéristiques organoleptiques : Couleur miel. Parfums de chocolat, café, confiture des fruits.

La vinification : Se met au soleil pour 6-7 jours. Il vieillit pendant 5 ans en futs de chêne de 500 l et deux ans en bouteille.

Titre alcoolique : 14.0 % vol.

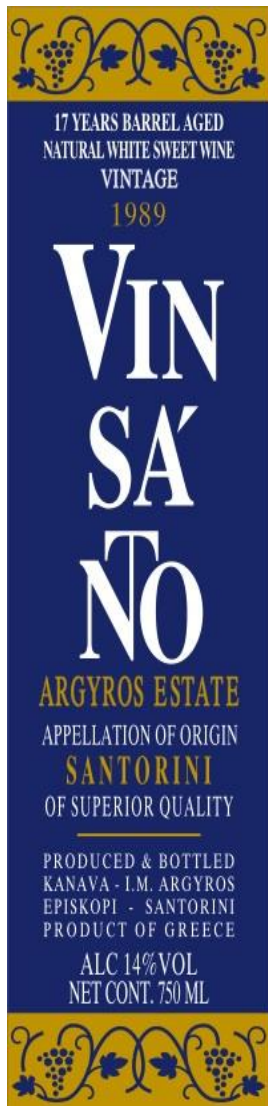
Acidité totale : 6 g/l

Sucres résiduels : 140 gr/l

Capacité de vieillissement : vin de longue garde

Accompagne : Il peut être dégusté tout seul en tant qu'apéritif ou avec des gâteaux sur base de cacao et le chocolat.

A servir: à les 6-8 [o]C



Vinsanto est produit par 80% de [Asyrtiko], 10% de [Aidani], 10% de [Athiri].

Caractéristiques organoleptiques: Couleur jaune bronze brillante. Intense, net, fin et parfums complexes de chocolat, fruits sec chauffés, granules de café, de miel, de confiture de fruits. Bouche grasse, pleine, de manière irréprochable, au gout doux et acidité harmonique complète, avec élégante et longue, gout arriérer presque indélébile équilibré.

La vinification : Se met au soleil pour 12-14 jours. Il vieillit 17 ans à tonneau et à 3 ans à bouteille.

Titre alcoolique : 14.0 % vol.

Acidité totale : 6 g/l

Sucre résiduels : 240 gr/l

Capacité de vieillissement : vin de longue garde

Accompagne : Il peut être consommé tout seul en tant qu'apéritif. Est s'assorti très bien avec un cigare et avec des gâteaux sur base de cacao et du chocolat.

A servir : les 6-8 C

PRIX





Best Winery of white varieties for the year 2008
Gourmet Magazine

100 Top Wineries in the World, 2006
Wine & Spirits' Magazine

100 Top Wineries in the World, 2005
Wine & Spirits' Magazine



TROPHY – Vinsanto Argyros 1989, **Decanter World Wine Awards, 2010**

GOLD– Vinsanto Argyros 1989, **Challenge du Vin International, 2010**

92 - Argyros Estate Vinsanto 1988, **eRobertParker.com**® 31 Dec 2008

95 - Argyros Estate Vinsanto 1974, **eRobertParker.com**® 31 Dec 2008

93 - Argyros Estate Vinsanto 1987, **Wine Spectator**® 15 Nov 2007

BRONZE - Argyros Estate Vinsanto 1986, **International Competition of Wine, Thessaloniki 2005**

94 - Argyros Estate Vinsanto 1984, **Wine & Spirits Buying Guide**® 2007

90 - Argyros Estate Vinsanto 1984, **Wine Spectator**® 15 Nov 2005

GOLD - Argyros Estate Vinsanto 1984, **Decanter World Wine Awards**® 2004

GOLD - Argyros Estate Vinsanto 1984, **International Competition of Wine, Thessaloniki 2004**

92 - Argyros Estate Vinsanto 1983, **eRobertParker.com**® 01 Apr 2002



SILVER - – Vinsanto Mezzo Argyros 2003, **Decanter World Wine Awards, 2010**

BRONZE – Vinsanto Mezzo Argyros 2002, **Challenge du Vin International, 2009**

88 – Vinsanto Mezzo Argyros 2002, **Wine Advocate**®

92 - Vinsanto Mezzo Argyros 2000, **WineReviewOnline**® Jun 2006



GOLD – Assyrtiko Argyros 2009, **Decanter World Wine Awards, 2010**

SILVER – Assyrtiko Argyros 2009, **International Wine and Spirit Competition, 2010**

TROPHY – Assyrtiko Argyros 2008, **Decanter World Wine Awards, 2009**

SILVER – Assyrtiko Argyros 2008, **International Competition of Wine, Thessaloniki 2009**

89 - Assyrtiko Argyros, **Wine & Spirits Magazine**® Oct 2008

90 - Argyros Estate Santorini Canava 2005, **WineReviewOnline**® Jun 2006

90 - Argyros Estate Santorini Canava 2004, **Wine Spectator**® 15 Nov 2007

91 - Argyros Estate Santorini Canava 2004, **Wine & Spirits Buying Guide**® 2006

89 - Argyros Estate Santorini Canava 2003, **eRobertParker.com**® 1 Jun 2005

87 - Argyros Estate Santorini Canava 2003, **Wine Spectator**® 31 Dec 2005

88 - Argyros Estate Santorini Canava 2002, **eRobertParker.com**® 01 Aug 2003

87 - Argyros Estate Santorini Canava 2002, **Wine Spectator**® 1 April 2002



- TROPHY** – Argyros Estate 2009, **Decanter World Wine Awards, 2010**
SILVER - Argyros Estate 2008, **Decanter World Wine Awards, 2009**
GOLD – Argyros Estate 2008, **International Competition of Wine, Thessaloniki 2009**
91 - Argyros Estate 2007, **Wine & Spirits Magazine**© Oct 2008
EXCELLENT - Argyros Estate 2005, **Wein-plus.de** 2007
87 - Argyros Estate 2005, **WineReviewOnline**© Jun 2006
93 - Argyros Estate 2003, **Wine & Spirits Buying Guide**© 2006



SILVER – Argyros Estate Oak 2009, **Decanter World Wine Awards, 2010**

BRONZE – Argyros Estate Oak 2008, **Challenge du Vin International, 2010**

87 - Argyros Estate Oak 2005, **WineReviewOnline**© Jun 2006

92 - Argyros Estate Santorini Oak 2004, **Wine Spectator**© 15 Nov 2007

92 - Argyros Estate Santorini Oak 2004, **Wine & Spirits Buying Guide**© 2007

88 - Argyros Estate Santorini Oak 2004, **Wine Enthusiast**©

SILVER - Argyros Estate Santorini Oak 2003, **International Competition of Wine, Thessaloniki 2005**



SILVER – Atlantis White 2009, **Decanter World Wine Competition, 2010**

90 - Atlantis White 2004, **Wine & Spirits Buying Guide**© 2007

9/10 - Atlantis White 2004, **Score Wine & Spirits**© **Top 100 Wines, 2006**

90 – Atlantis White 2004, **WineReviewOnline**© *Jun 2006*

87- Atlantis White 2004, **Wine & Spirits Buying Guide**© 2006



SILVER – Aidani Argyros 2009, **International Wine and Spirit Competition, 2010**

LE CHOCOLAT VINSANTO ARGYROS



Zotter Argiros est un chocolat noir biologique et fair trade fait à la main 60% de Zotter, remplie 10% de Vinsanto ARGYROS et du thé Roibos, qui stimule tous les sens et surprend avec la complexité et la longueur.

Vinsanto du Domain Argiros constitue une des expressions supérieures de ce vin sucré rare de Santorin, après qu'à maintes reprises il a été récompensé à des concours internationaux et à des dégustations, tandis qu'il a gagné les palais exigeants des oenophiles presque à tout le monde. Josef Zotter est nommée entre autres en tant que meilleur étranger producteur du chocolat aux concours Eurochocolat Award à Perugia, tandis que depuis deux ans prend de Greenpeace l'appréciation « exceptionnelle » aux secteurs écologie, composants, transport, emballage, la non-emploi d'organismes génétiquement modifiés, ainsi que la contribution sociale.

Deux grands auteurs ont uni leurs forces pour qu'ils fassent votre vie plus douce et qualitative.

Le chocolat Zotter Vinsanto ARGYROU vous la trouverez aux Caves choisies, établissements avec des produits biologiques et aux Delicatessen.





DOMAINE I. & M. ARGYROS O.E.
EPISKOPI GONIA THIRAS
84700 – SANTORIN
Tel. 0030-22860-31489
Fax 0030-22860-32285
e-mail: margiros@otenet.gr
www.estate-argyros.com

