

## Ktima Pavlidis Assyrtiko Thema 2020



DES VINS AUX SAVEURS GRECQUES INSPIRANTES  
Ensoleillez cette fin d'année en découvrant des vins blancs et rouges grecs de haute qualité via le domaine Ktima Pavlidis situé du nord-est de la Grèce en Macédoine.

Selon les archives historiques, la Grèce vitivinicole remonterait à plus de 6500 ans. Depuis les dernières décennies, ce pays aux milliers d'îles et îlots de rêve peut se targuer d'avoir le vent dans les voiles. En effet, la production vinicole bat son plein avec une nouvelle génération qui utilise des techniques de culture et de vinification à la fine pointe du modernisme, tout en gardant certaines traditions, toujours à travers un souci de protection environnemental.

Situé dans la région de Drama au nord-est de la Grèce, le domaine Ktima Pavlidis comptant plus de 65 ha a été créé par Christoforos Pavlidis en 1998 après qu'il eut effectué de nombreuses recherches pour trouver ce terrain vinicole autrefois béni par Dyonisos. L'imposant bâtiment architectural a été conçu par Panagiotis Hatzinas dans un style très Nouveau Monde avec comme objectif d'être doté d'un équipement ultra-moderne.

Le vignoble dont les vins portent l'appellation IGP (Indication Géographique Protégée) produit environ 350 000 bouteilles et se situent dans deux zones.

Signifiant terre rouge, la propriété de Kokkinogia (20 ha) inclut les cépages assyrtiko, chardonnay, sauvignon blanc et tempranillo. Composé d'argile rouge, son sol protège de la chaleur estivale, tandis que les vents frais apportent au vin de l'intensité, de la structure et une acidité équilibrée.

Dans le vignoble Perichora (45 ha) sont cultivés les cépages assyrtiko, chardonnay, sauvignon blanc, syrah, tempranillo, agiorgitiko. En basse altitude, son sol est argileux et en hauteur, il est calcaire marneux donnant des vins avec beaucoup de fraîcheur.

Thema 2021

Joli assemblage de sauvignon et assyrtiko qui confère au vin des notes d'agrumes, mais aussi de poire avec une remarquable minéralité en fin de bouche. Un excellent vin d'apéritif, mais aussi un bon choix à table avec des fruits de mer comme de la pieuvre grillée ou des calmars frits.

**NICOLAS TREILHOU**  
(514) 668-6989  
Directeur des Ventes -  
Montréal

**ALPHONSE LEPAGE**  
(418) 580-6762  
Québec, Saguenay,  
Bas-Saint-Laurent,  
Côtes-Nord

**ALAIN PROVOST**  
(514) 882-8667  
Rive-Sud, Lanaudière,  
Mauricie

**GUY BOURBONNIÈRE**  
(819) 421-1482  
Laval, Laurentides,  
Lanaudière, Abitibi, Ouatais

**SOPHIE-ANNE GOYETTE**  
(438) 822-7199  
Rive Sud, Estrie

www.divinparadis.com  
184 A de Normandie suite 200  
Boucherville, QC J4B 5S7  
(450) 463-1020



**NICOLAS TREILHOU**  
(514) 668-6989  
Directeur des Ventes -  
Montréal

**ALPHONSE LEPAGE**  
(418) 580-6762  
Québec, Saguenay,  
Bas-Saint-Laurent,  
Côtes-Nord

**ALAIN PROVOST**  
(514) 882-8667  
Rive-Sud, Lanaudière,  
Mauricie

**GUY BOURBONNIÈRE**  
(819) 421-1482  
Laval, Laurentides,  
Lanaudière, Abitibi, Ouatais

**SOPHIE-ANNE GOYETTE**  
(438) 822-7199  
Rive Sud, Estrie

## À propos de ToutSurLeVin

Tout Sur le Vin

KTIMA DAVILIDIS



**NICOLAS TREILHOU**  
(514) 668-6989  
Directeur des Ventes -  
Montréal

**ALPHONSE LEPAGE**  
(418) 580-6762  
Québec, Saguenay,  
Bas-Saint-Laurent,  
Côtes-Nord

**ALAIN PROVOST**  
(514) 882-8667  
Rive-Sud, Lanaudière,  
Mauricie

**GUY BOURBONNIÈRE**  
(819) 421-1482  
Laval, Laurentides,  
Lanaudière, Abitibi, Ouatais

**SOPHIE-ANNE GOYETTE**  
(438) 822-7199  
Rive Sud, Estrie