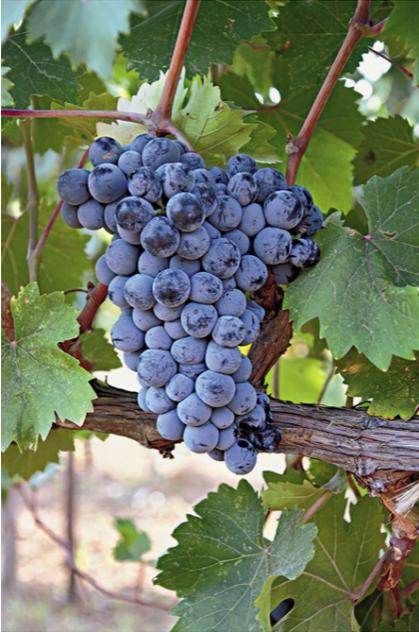


Limniona



À ne pas confondre avec le Limnio, le **Limniona** est l'étoile montante des cépages rouges grecs et sera une force motrice pour le développement de nombreux vins supérieurs en Grèce dans les années à venir. Le potentiel qualitatif de ce cépage rouge, employé pour produire les vins rouges secs, a été reconnu quand il n'en restait plus que quelques vignes. Des années de recherche et de microvinifications, rassemblant de nombreux scientifiques, cultivateurs et producteurs, ont commencé de donner des résultats impressionnants.

Le vin issu de **Limniona** a une couleur rouge-violet extrêmement profonde et vive. Sur le nez il est riche, très expressif, minéral, aux arômes intenses de fruits noirs et d'épice et ressemble fortement le chêne nouveau. Sur le palais, il a une ligne superbe, avec un cadre de tanins ferme, texturé mais pas agressif. Le degré alcoolique peut être relativement élevé, bien qu'il ne dépasse que rarement le 13,5%, mais il est toujours bien équilibré par l'acidité lumineuse. Le **Limniona** vient probablement de Thessalie, plus spécifiquement des régions de Karditsa et de Tyrnavos. Aujourd'hui, du fait de son statut élevé, il est cultivé dans plusieurs régions à travers la Grèce. Néanmoins, très souvent son emploi a un caractère plutôt expérimental, pas orienté vers la production des vins destinés pour le marché.

Le **Limniona** est parmi ces cépages rouges rares qui parviennent à réunir l'extrait, la concentration, l'acidité et l'arôme, sans épaisseur ni volume. Il est destiné pour ceux qui cherchent la génération future des rouges ambitieux, et pourtant gracieux. Le **Limniona**, surtout quand il est jeune, est excellent avec le bœuf et d'autres viandes rouges riches. La plupart des vins disponibles sur le marché sont à consommer mais ils bénéficieraient de quelques années de vieillissement en bouteille au moins, alors qu'ils atteindront leur sommet dans dix ans ou même plus.