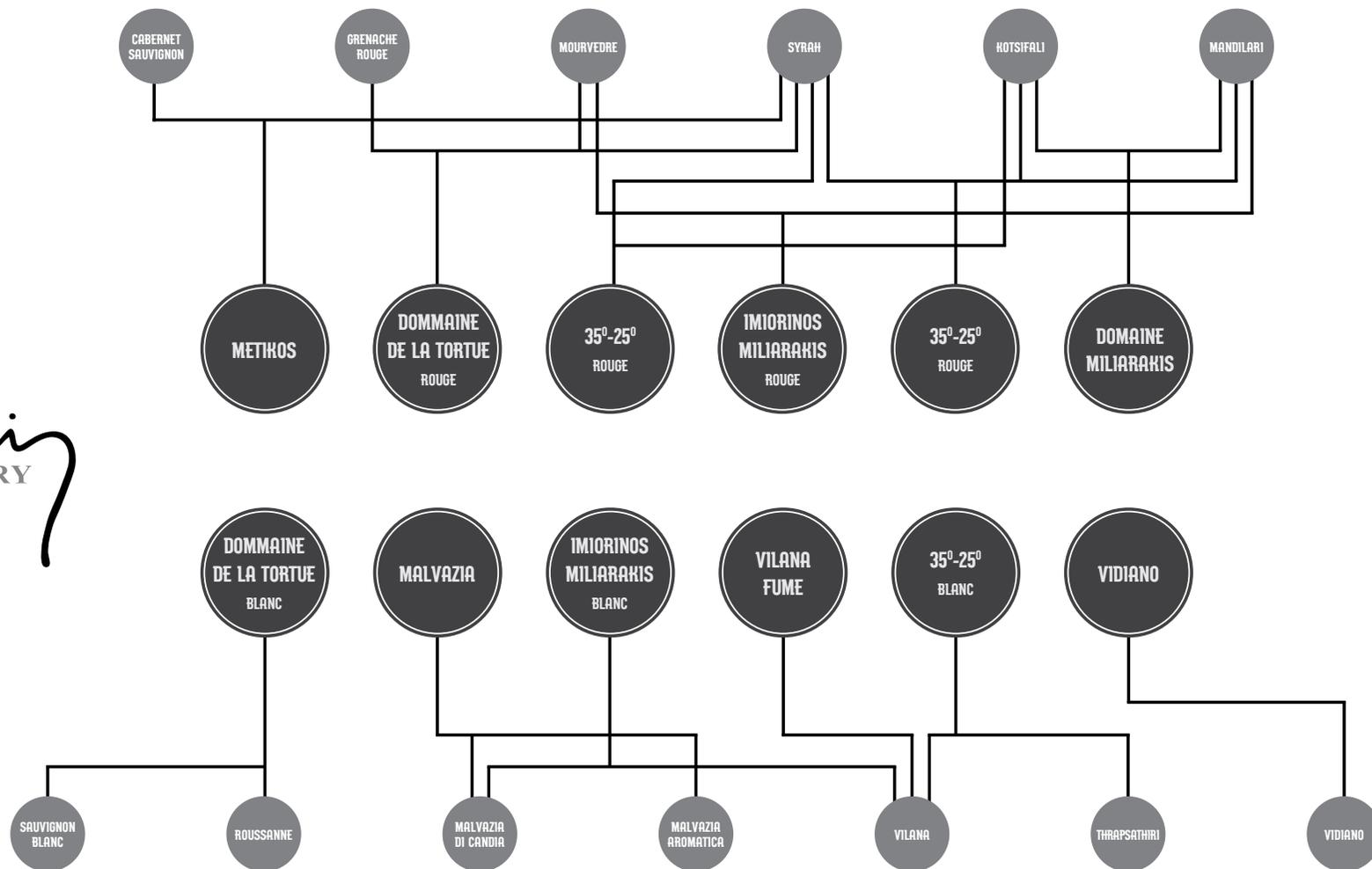




Miliaraki  
WINERY





L'entreprise MINOS-Miliarakis aujourd'hui parcourt sa neuvième décennie et produit des vins provenant de cépages autochtones, comme le Kotsifali et le Mandilari pour les vins rouges, le Vilana, le Vidiano et le Thrapsathiri pour les vins blancs. Vinifications qui suivent les méthodes modernes en utilisant une infrastructure de dernier cri. Une partie de la production de vin rouge passent dans des fûts de chêne français de 225 et 300 litres, se trouvant dans un cellier spécialement aménagé ayant des conditions de température et d'humidité idéales. Parallèlement elle essaie de mettre davantage en valeur le vignoble crétois à travers ses cépages, en innovant et en adoptant des méthodes jusqu'à maintenant inexploitées en Crète, avec par exemple la production d'un *Blanc de Noirs* provenant du cépage rouge Kotsifali, la présentation pour la première fois en Crète d'un vin blanc de Vilana passé en fûts de chêne (Vilana Fumé) et la réintroduction avec grand succès depuis 2004 du cépage blanc Malvasia, comme un blanc sec et aromatique, historiquement lié à l'île. Finalement elle a intégré à son potentiel des cépages rouges étrangers avec comme exemples principaux la Syrah et le Mourvèdre, le Sauvignon Blanc et la Roussanne. MINOS-Miliarakis cultive un vignoble privé et contracté de 22 hectares et collabore avec des viticulteurs locaux pour la garantie de la meilleure qualité de raisins. La production totale de MINOS-Miliarakis atteint aujourd'hui une production de 350 000 à 400 000 bouteilles par an, 70 % étant consommés sur l'île, 15% sont distribués dans le reste de la Grèce et les 15 % restants sont exportés. Les destinations principales à l'étranger sont la Belgique, le Luxembourg, la Serbie, l'Allemagne, la France, la Suède, l'Autriche et l'Australie.



## Metikos

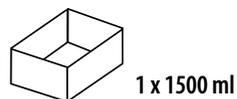
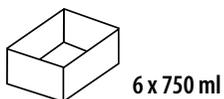
**Assemblage de 60% syrah et 40% cabernet sauvignon. Vignes de 10 ans. Elevage en barriques neuves pendant 12 mois.**

Robe noire. Nez intense de fruits noirs, d'olive, de sucre en poudre et de vanille, très marqué syrah. Beaucoup d'ampleur en bouche avec un fruit énorme et pas mal d'épices. Rond et plein avec des tanins gras juteux. Très belle longueur. Très beau vin.

				
syrah, cabernet sauvignon	7 a 10 ans	viandes rouges, sauces relevées, fromages onctueux	Alc.13°	18°C



Finesse française, terroir crétois, production limitée à 2.500 bouteilles.





## Domaine Miliarakis

**Assemblage de 80% kotsifali et 20% mandilari. Petits rendements de 700 gr/m<sup>3</sup> sur le lieu dit de Kolomodi (1,5 Ha). Egrappage total. Vinification en cuve inox puis élevage de 10 mois en barriques françaises neuves (Nevers).**

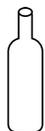
Grenat assez clair. Bouquet intense d'épices douces et de fruits rouges macérés, de marc. Attaque très fine. Texture de pinot en bouche avec des tanins au grain bien poli; beaucoup de puissance aromatique (cannelle) et du fruit mûr. Vin qui ne manque pas de présence ni de caractère et doit être aéré pour développer tout son potentiel.



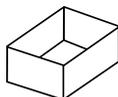
kotsifali 80%, mandilari 20%	5 ans	filets de bœuf, gibier, sauces relevées, fromages crémeux	Alc. 12,8°	18 °C	PDO Peza

**tip**

Un vignoble, un vin, un rouge de Crète de haut de gamme.



750 ml



6 x 750 ml





## [M] Miliarakis

**Malvazia di Candia 50%, Malvazia Aromatica 50%.**

Vin de goutte uniquement; macération pelliculaire à froid. Vinification à basse température en cuve. Nez discret mais frais, aromatique et floral avec une pointe minérale. Attaque très sèche, plein en bouche avec un joli gras qui donne de l'étoffe à un vin malgré tout linéaire et effilé. Parfait à l'apéritif.



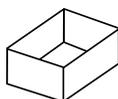
				
malvazia di candia 50%, malvazia aromatica 50%	jeune	crustacés, poissons au grill, viandes blanches relevées, fromage mures	Alc.12,5°	9-11°C



Deux clones, profil aromatique intense, belle structure.



750 ml



6 x 750 ml





## Vidiano

**100% vidiano. Macération pelliculaire. Vinification à basse température en cuve.**

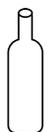
On retrouve la rondeur habituelle du cépage, discrètement aromatique avec un côté minéral et salin. L'attaque est de type malique, corrigée par un milieu de bouche massif et dense, présentant du gras, avec une finale sur la pomme verte. Bonne longueur. Vin de structure destiné à la table.



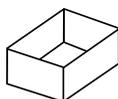
					
vidiano 100%	jeune	poissons, salades riches, viandes blanches à sauces onctueuses	Alc.12,5°	9-11°C	IGP CRETE



Cépage unique, vin de cuve, bouche riche.



750 ml



6 x 750 ml





## Vilana fume

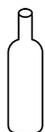
La variété blanche de Crète, "Vilana", vue sous un autre aspect.

Malgré sa sensibilité, elle a été mariée à la procédure de vieillissement en fut de chaîne, donnant un vin de couleur jaune-or aux arômes fumes. Provenant de vignobles de la zone d'Appellation Peza, ayant un rendement de 1.400 kgs par km<sup>2</sup>, ce vin a connu un très léger passage en fut de chaîne français avant d'être mis en bouteille. Le but étant de mélanger le goût fruité du cépage aux caractéristiques données par le chêne.

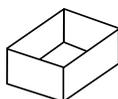
					
vilana 100%	6 ans	BBQ, poissons au grill, petite friture	Alc.12,5°	9-13°C	PDO Peza



Frais avec la présence discrète du fut.



750 ml



6 x 750 ml





## Domaine de la Tortue, Rouge

De la partie Ouest du Mont Yiouhtas, au Sud d'Heraklion, a 440 m. d'altitude, les locaux appellent la region Tortue due aux deux petites collines qui se trouve a l'arriere de cet emplacement et qui rappellent la forme d'une tortue.

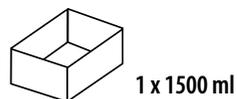
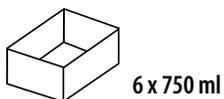
Un vin rouge provenant des cepages Syrah, Grenache rouge et Mourvedre. D'une couleur rouge vif, des aromes de petits fruits rouges avec une touche de chene car le vin passé en fut de chenes pour une periode de 10 mois. La bouche se caracterise de velour avec une legere acidite de jeunesse. La longue finale aide beaucoup au mariage avec des plats de viandes rouges, des sauces au poivre ainsi que des salads riches.



				
syrah, grenache rouge, mourvedre	5-7 ans	filets de bœuf, gibier, sauces relevées, fromages crémeux	Alc.12,8°	18°C



Une parcelle, du fruit et de la finesse.





## Domaine de la Tortue, Blanc

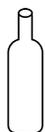
De la partie Ouest du Mont Yiouhtas, au Sud d'Heraklion, a 440 m. d'altitude, les locaux appellent la region Tortue due aux deux petites collines qui se trouve a l'arriere de cet emplacement et qui rappellent la forme d'une tortue. Un vin blanc provenant des cepages Roussanne et Sauvignon Blanc.

D'une couleur jaune-or, des aromes d'herbes aromatiques seches et de fleurs, une bouche pleine, en presence d'une belle rondeur et balancé par une finale acide qui tiend une longueur franche. Se marrie tres bien avec de belles salads, des sauces blanches et aux champignons comme egalement des filets de poissons au BBQ.

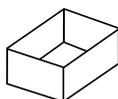
				
roussanne, sauvignon blanc	2-5 ans	poissons, salades riches, viandes blanches à sauces onctueuses	Alc.12,9°	12-14°C



Riche et aromatique, à potentiel intéressant.



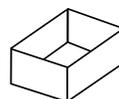
750 ml



6 x 750 ml



1500 ml



1 x 1500 ml



5 202154 050831



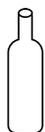
## Imiorinos Miliarakis Blanc

Ce vin blanc provient du travail harmonieux entre le vigneron et le viniculteur dans le but de développer au maximum les capacités du terroir local. C'est une combinaison de Malvasia et de Vilana passant en fûts de chêne neufs pendant moins d'un mois.

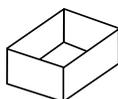
					
50% malvasia, 50% vilana	jeune	poissons au grill, petite friture, pâtes, salades riches	Alc.11,5°	9°C – 11°C	IGP CRETE



Quelque soit l'occasion, le vin passepartout de la Maison.



750 ml



6 x 750 ml





## Imiorinos Miliarakis Rouge

**Assemblage de 60% kotsifali, 25% mandilari et 15% mourvèdre. Sélection de vignoble. Elevage de 8 mois en barriques françaises (60% bois neuf; 40% fûts d'un vin).**

Grenat moyen. Le vin s'ouvre sur des notes d'élevage assez marquées avec quelques notes éthérées, puis, après aération, le kotsifali impose ses arômes de fruits noirs et d'épices avec des notes précises de cannelle et de pruneau. Attaque ronde et souple. La bouche se montre large et bien fruitée avec une petite amertume en finale. L'élevage fait la longueur de ce vin assez ambitieux qui doit être attendu pour fondre son bois.

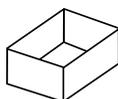
					
kotsifali, mandilari, mourvedre	3-5 ans	viandes rouges, BBQ, fromages jaunes	Alc.12,2°	18°C	IGP CRETE



Avec 15% de Mourvèdre, un assemblage crétois à la finale française.



750 ml



6 x 750 ml





## 35° - 25° Rouge

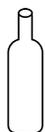
La combinaison de la méthode vinicole moderne avec le choix strict de la matière première aboutit à cette nouvelle proposition de la Maison Miliarakis pour votre table de qualité de tous les jours.

35°12'N - 25°11'E fait référence à la localisation géographique de la région principale pour la production de vin en Crète, celle de Peza. De ces vignobles provient ce vin rouge pour accompagner votre pause gustative journalière. Ce vin se caractérise par ses arômes de fruits rouges, un goût de prunes, cannelles et de girofles et une longueur en bouche en velours avec un brin de vanille. Provenant des cépages Kotsifali, Mandilari et Syrah, il est passé en fut de chênes pour une période de 6 mois.

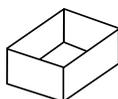
				
kotsifali, mandilari, syrah	3 ans	BBQ, viandes légèrement piquantes, plats de fromage et de charcuterie	Alc.12,3°	18°C



Crète, Syrah, fut de chêne, pour une qualité journalière.



750 ml



6 x 750 ml



## 35° - 25° Blanc

La combinaison de la méthode vinicole moderne avec le choix strict de la matière première aboutit à cette nouvelle proposition de la Maison Miliarakis pour votre table de qualité de tous les jours.

35°12'N - 25°11'E fait référence à la localisation géographique de la région principale pour la production de vin en Crête, celle de Peza. De ces vignobles provient ce vin blanc, jeune et rafraîchissant, pour accompagner votre pause gustative journalière. Ce vin se caractérise par ses arômes de banane et d'agrumes, une acidité plaisante et une longue et douce longueur en bouche. Provenant des cépages crétois Thrapsathiri et Vilana, il est vinifié en suivant la méthode de macération à froid.



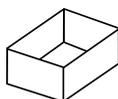
				
thrapsathiri, vilana	jeune	poulet, pintades, salades, BBQ	Alc.11,8°	9-11°C



Le cépage Thrapsathiri, la qualité de tous les jours.



750 ml



6 x 750 ml



5 202154 050756



## 35° - 25° Rose

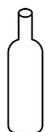
La combinaison de la méthode vinicole moderne avec le choix strict de la matière première aboutit à cette nouvelle proposition de la Maison Miliarakis pour votre table de qualité de tous les jours.

35°12'N - 25°11'E fait référence à la localisation géographique de la région principale pour la production de vin en Crête, celle de Peza. De ces vignobles provient ce vin rosé, jeune et rafraîchissant, des cépages Kotsifali et Syrah, pour accompagner votre pause gustative journalière. Ce vin se caractérise par ses arômes de fruits rouges frais, un goût plaisant de fraises, cerise et framboise et une longueur importante en bouche.

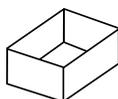
				
kotsifali, syrah	jeune	BBQ, salades au poulet et lards, filet de porc	Alc.12,3°	10-12°C



D'un beau rose, plein et rafraîchissant, portant le printemps dans votre verre.



750 ml



6 x 750 ml



## Minos Palace Blanc

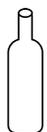
De la variété de raisins blancs, Vilana. Il a une couleur jaune légère, la saveur de fruits, une odeur délicate et rafraîchissante et un goût parfumé qui reste en bouche. Les raisins sont cultivés dans des vignobles de la zone AOC Peza, ayant un rendement de 75 Hl/Ht. Après la clarification le moût fermente à une température stable de 18°C dans des cuves de 25 tonnes.



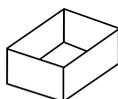
					
vilana 100%	jeune	poissons au feu de bois, salades, viandes blanches, petite friture	Alc.11,5°	9-11°C	IGP Crete



Une étiquette à 40 années d'histoire sur le marché, gage de gout et de qualité.



750 ml



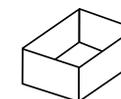
6 x 750 ml



5 202154 070426



375 ml



24 x 375 ml



5 202154 027420



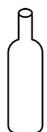
## Minos Palace Rouge

Une combinaison de variétés de raisins rouges Kotsifali (80%) et Mandilari (20%). Il a une couleur pourpre, le parfum de fruits séchés comme raisin secs et prune, et une odeur légère de vanille. Il a une odeur riche, balancée et continue. Les raisins sont cultivés dans des vignobles restreints, appartenant à des particuliers dans la zone de A.O. PEZA et produisent environ 60 Hl/Ht. La vinification est réalisée par la méthode classique de vinification rouge dans des cuves spéciales. Le vin reste pendant 9 mois dans des fûts de chêne, pendant 3 mois dans des cuves, puis il est embouteillé.

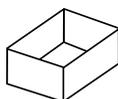
					
kotsifali 80%, mandilari 20%	4 ans	viandes rouges, gibier, fromages jaunes	Alc.12,5°	18°C	IGP Crete



Le premier vin rouge de Crète à passer en fut de chêne français.



750 ml



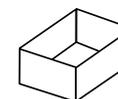
6x750 ml



5 202154 072345



375 ml



24x375 ml



5 202154 072420

## Minos Palace Rose

Une combinaison des variétés de raisins rouges Kotsifali et Mandilari. Il a une couleur cerise légère, le parfum de fruits rouges comme la cerise et la fraise, un arôme prononcé et une saveur qui reste en bouche, balancée et agréable. Les raisins sont cultivés dans des vignobles restreints, qui appartiennent à des particuliers, au-dedans et autour de la zone de A.O. Peza et ne produisent pas plus de 70 Hl/Ht. Le moût reste dans les tonneaux pendant 24 heures avec le mélange des raisins, afin qu'il obtienne la couleur désirée. Alors, il fermente dans des cuves de 25 tonnes à une température de 18°C.



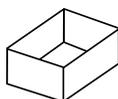
					
kotsifali, mandilari	jeune	viandes au feu de bois, salades	Alc.12°	10-12°C	IGP Crete



L'acidité du cépage Mandilari, reste l'emprunte du rose de Crète.



750 ml



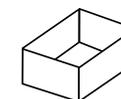
6x750 ml



5 202154 071348



375 ml



24x375 ml



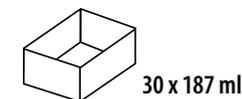
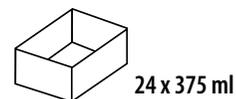
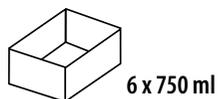
5 202154 071423



## MINOS Blanc

Produit des variétés crétoises traditionnelles de raisins blancs, avec la présence de Vilana plus intense et à un taux plus bas celle de thrapathiri. Il a une couleur jaune claire, des parfums de fruits jaunes et d'agrumes, une saveur équilibrée, un goût parfumé qui reste en bouche. Les raisins proviennent des vignobles du département d'Heraklion en-dedans et autour de la zone de Peza, et produisent environ 90Hl/Ht. La fermentation du moût clarifié se fait à une température stable de 18°C.

					
vilana	jeune	plats de poissons, salades	Alc.11,5°	9-11°C	IGP Crete

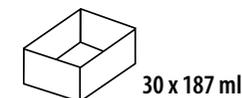
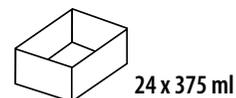
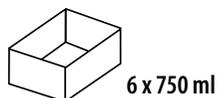




## MINOS Rouge

Une combinaison des variétés de raisins rouges Kotsifali et Mantilari. Il a une couleur rouge intense, le parfum de prune, de cannelle et de raisins, des tannins mous et un corps riche. Les raisins sont cultivés dans des vignobles au-dedans et autour de la zone de A.O. PEZA et produisent environ 80 Hl/Ht. La vinification est réalisée par la méthode classique de vinification rouge dans des cuves spéciales il est embouteillé après avoir été gardé pendant 12 mois dans des tonneaux.

					
kotsifali, mandilari	3 ans	viandes rouges, fromages jaunes	Alc.12°	18°C	IGP Crete

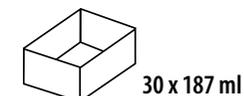
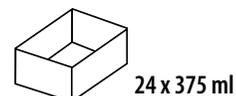
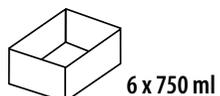




## MINOS Rosé

Des variétés rouges Kotsifali et Mandilari. Couleur rosée, avec de vifs parfums de fleurs sauvages et de petits fruits. Saveur riche, qui reste en bouche, et parfums durables.

					
kotsifali, mandilari	jeune	viandes blanches, crêpes, fromages jaunes mous	Alc.12°	10-12°C	IGP Crete





## Castillo

Assemblage de Kotsifali, Mandilari et Syrah. Rendements modérés à hauteur de 60 Hl/Ht. Macération à froid de 24h puis fermentation en cuve. Court passage en futs de 4 à 6 mois (pas de bois neuf) sur une partie des lots puis assemblage global et repos en cuve avant la mise en bouteille. Grenat moyen. Nez sur les fruits rouges et les épices avec une touche vanillée. Attaque fine. Ensuite, la bouche se montre fruitée et juteuse avec une fine charpente boisée qui lui donne le tonus nécessaire. Elevage bien maîtrisé encore dominant en finale mais qui se fondra vite. Vin facile à boire qui plaire à tout le monde. Bonne longueur.

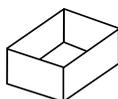
					
kotsifali, mandilari, syrah	3 ans	viandes rouges, viandes au feu de bois, fromages coulants	Alc.12°	18°C	IGP Crete



Le rouge préféré du marché français depuis 1960.



750 ml



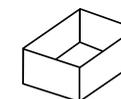
6 x 750 ml



5 202154 030543



375 ml



24 x 375 ml



5 202154 030420

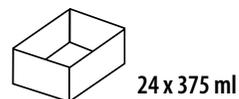
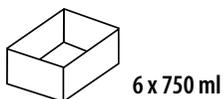


## Demi - Sec Blanc

A partir du cépage typique de Crète, Vilana, Les raisins proviennent de vignobles du département d'Héraklion et surtout de la zone de Peza aux rendements de 90 Hl/Hr.

La fermentation se fait à 14°C et le vin est mis en bouteille au début de chaque année. Couleur or, un vin rafraichissant avec une belle texture mais surtout une douceur de fruit.

				
vilana	jeune	poissons, crustacés	Alc.11,5°	9-11°C







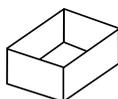
## Demi - Doux Blanc

Ce vin qui sent le raisin et provient de cépages sélectionnés de la région de PEZA peut se boire en apéritif ou en accompagnement de fruits. Le vin blanc s'harmonise particulièrement avec le poisson, les crustacés et le foie gras. Il se sert frais à 10°-12°.

				
vilana	jeune	fruits, foie-gras	Alc.11,5°	9-11°C



750 ml



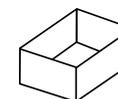
6 x 750 ml



5 202154 013546



375 ml



24 x 375 ml



5 202154 013447



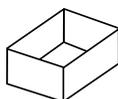
## Demi - Doux Rouge

Ce vin qui sent le raisin et provient de cépages sélectionnés de la région de PEZA peut se boire en apéritif ou en accompagnement de fruits. Le vin rouge peut se servir comme apéritif et se combine parfaitement avec des gâteaux au chocolat et des fruits rouges. Température de service : 12°-14°.

				
kotsifali, mandilari	3 ans	fruits, gateaux au chocolat	Alc.12°	12-14°C



750 ml



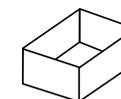
6 x 750 ml



5 202154 014543



375 ml



24 x 375 ml



5 202154 014444

## Le vin, notre guide!

Visitez la Cave et le Clos Miliarakis pour une dégustation de nos vins, une bonne entrée dans le monde de la gastronomie crétoise.

Sillonnez à travers les routes du vin et goûtez à une Crète vinicole.

Pour plus d'informations, visitez [www.minoswines.gr](http://www.minoswines.gr)



Peza  
Heraklion Crete  
Tel.: + 30 2810 741 213  
[www.minoswines.gr](http://www.minoswines.gr)

 Minos-Miliarakis Winery  
 @MinosWinery