



## Domain Road Pinot Noir 2012 (750ml)

**NOUVELLE ZELANDE** - Origine : Central Otago - Bannockburn  
Cépages : 100% Pinot Noir  
millésimes disponibles : 2012

Le vignoble de Domain Road (6.5 hectares) est situé dans une vallée ensoleillée abritée sur les terrasses supérieures de la sous-région Bannockburn de Central Otago. Le vignoble a été modifié dans certaines régions par les pratiques d'exploitation minière d'or du 19ème siècle.

Une grande zone non exploitée existe toujours et c'est là où nous avons planté notre Pinot Noir. Le Riesling est planté sur un terrain qui a été dépouillé des graviers aurifères, laissant le minéral riche apparaître (« Terre de pipe »). Les Sauvignon Blanc sont plantés en 2 blocs, le premier au sommet d'une petite colline (Templiers Hill), en grande partie du gravier de schiste avec une superposition de sol limoneux, le deuxième, à côté du Riesling sur les sols Pipeclay.

La terre de pipe a été nommée ainsi pour l'argile blanche utilisée pour fabriquer des pipes à tabac par les mineurs d'or au début.

Le climat continental de Central Otago offre un été chaud, de longs automnes secs et des hivers très froids, avec des chutes de neige fréquentes. Au cours des chaleurs de l'été, la température au niveau des vignobles peut avoir une amplitude de 25 ° C, entre le pic de l'après-midi et la nuit. Ceci est idéal pour les raisins que nous cultivons. La longueur de l'automne, relativement chaud laisse mûrir doucement nos raisins, concentrant les saveurs et la préservation attrayante, une acidité équilibrée.

Notre Pinot Noir est cultivé sur nos meilleurs sols dans une partie du vignoble qui n'a pas été touché par les mines d'or. Depuis 100 ans des fruits ont été cultivés ici, pêches, poires et les pommes, puis Abricots. Il est dit que si vous pouvez faire pousser Abricots alors vous pouvez aussi pousser un grand Pinot Noir et cela est le cas à Domain Road.

Le fruit a été récolté à la main en Avril 2012. Après de éraflage et une pressage froid les jus sont élevés en cuve acier inoxydable, le jus reste en contact avec des levures sélectionnées de vin avant fermentation. Le vin a été vieilli pendant 9 mois en barriques de chêne français, dont 31% de barriques de neuves.

Ce Pinot Noir 2012 révèle une vibrante et profonde couleur pourpre. Au nez, il affiche des fruits rouges et noirs lumineux avec des herbes séchées, d'épices, des notes de vanille et de chêne grillé. La bouche est riche de petits fruits rouges et de cerise noire avec une touche de réglisse et de cuir. Un vin complexe avec une bonne concentration, tanins fins et soyeux à grains fins et une longue finale persistante.

Ph 3,68 - TA 6,03 - alcool 13.5°

### Accord mets et vins

Cotes de veau, foie de veau poelé,, des fromages de caractère ou des desserts à la fraise ... Accords audacieux et merveilleux

19, rue de Saint-Martin  
28130 Saint-Martin-de-Nigelles  
France

+33 (0)6 61 80 13 26  
[infos@estate-selection.com](mailto:infos@estate-selection.com)

