

ESTATE SELECTION

Decouvreurs de Vins

www.estate-selection.com

MARIANNE - Sauvignon Blanc 2012 (750ml)

AFRIQUE DU SUD - Origine : Simonsberg-Paarl
Cépage : Sauvignon Blanc

Marianne Estate est un domaine viticole de 36 hectares situé sur les contreforts de la montagne Simonsberg. Ce domaine produit en quantité limitée, des vins haut de gamme, réalisés dans une cave à la pointe de la technologie et du développement. Tous les raisins sont cueillis à la main et font l'objet pendant quelques années d'un procédé de traitement très élaboré dans des fûts de chêne français.

Christian Dauriac, propriétaire de Marianne Estate, participe à la fabrication de vin à Bordeaux depuis plus de 30 ans.

Il possède actuellement trois Châteaux à Bordeaux : le Château Destieux (Grand Cru Classé de Saint-Emilion), le Château Montlisse (Grand Cru) et le Château La Clémence (Pomerol). Christian Dauriac fait régulièrement appel à des spécialistes français pour conseiller le domaine, y compris le vigneron de renommée mondiale, Michel Rolland.

Dégustation

Ce Sauvignon Blanc est un vin lumineux et profond, de couleur paille, caractéristique typique d'une bonne maturité du chène utilisé lors de la conception. Il présente des saveurs tropicales, les plus évidentes étant le fruit de la passion et les agrumes. En bouche, les arômes sont fruités, croquants, minéraux et rafraichissants.

Accords Mets-Vins

Ce vin est parfait pour être dégusté au verre, en apéritif.

Un Sauvignon délicatement parfumé qui accompagnera aussi bien des fruits de mer, des huîtres, un poisson blanc ou des viandes blanches. Il sera également très agréable sur un steak de thon grillé ou un risotto crémeux.

Service

Vous pourrez le déguster idéalement servi à 12° pour ne rien perdre de son bouquet et de ses arômes.



+33 (0)6 61 80 13 26

infos@estate-selection.com

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

Les Sols

Les sols argileux sont de densité moyenne et une pluviosité de 800mm par an assure un recours minimal à l'irrigation.

Dans les Vignes

Les grappes de raisins sont toutes cueillies à la main séparément une fois leur maturité phénolique atteinte.

Dans la Cave

Afin de garantir un vin de qualité et conserver les arômes volatiles, les raisins sont stockés à une température de 10°C. Les baies sont ensuite triées à la main avant d'être pressées et maintenues à la température de 10°C. Le jus repose ensuite dans un réservoir en acier inoxydable. Le meilleur a été sélectionné en utilisant une technique de soutirage et transféré dans une cuve en acier inoxydable, où les levures sont ajoutées et la fermentation alcoolique s'effectue à 14°C sur une période de 3 semaines. Après la fermentation alcoolique, 30% du vin est élevé en barriques de chêne français neuves, pendant une période de 6 mois. Durant la maturation, la technique du bâtonnage a souvent été utilisée pour fournir plus de texture et d'arômes au vin.

Potentiel de garde

Ce vin sera apprécié pour sa jeunesse, mais peut encore attendre quelques années pour être dégusté.

