



Domain Road Sauvignon blanc 2014 (750ml)

NOUVELLE ZELANDE - Origine : Central Otago - Bannockburn

Cépages : 100% Sauvignon Blanc
millésimes disponibles : 2014

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.

Une vallée orientée vers le nord à l'abri sur les terrasses supérieures au-dessus de la rivière Kawarau à Bannockburn abrite les sauvignons de Domain Road. Le terroir unique avec des sols inhabituels et microclimat distinctif font de cette ancienne zone minière d'or le site idéal pour la production de vins de climat frais haut de gamme.

Les vignes Sauvignon Blanc sont plantées en deux endroits - sur la Colline des Templiers, épargnée par les mineurs d'or du 19e siècle, où l'exploitation minière a exposé les riches argiles minérales au sommet du lit d'un lac vieux de 10 millions d'années.

Les raisins ont été récoltés à la main en Avril 2014.

Après éraflage et légèrement écrasement, les raisins ont été pressés et 28% ont été transférés dans barriques de chêne français. Le reste du vin a été fermenté en haut fermenteurs en acier inoxydable fermé. Un touché de sucre résiduel a été retenu pour fournir l'équilibre et l'équilibre de l'acidité naturelle du vin.

La couleur de paille pâle notre Sauvignon Blanc révèle un style sec, vin complexe avec un une bouche à la texture crémeuse, une acidité équilibrée et une longue finale vive. Arômes de groseille, Fruits de la passion et d'agrumes sur le nez sont complétées par des arômes intenses de fruits tropicaux, de fruits à noyau et groseille sur le palais.

Ph 3,12 - TA 6,50 - alcool 13.5° - RS 3.5

Accord mets et vins

Sachez l'apprécier sur des fruits de mer, viandes blanches, plats de salade, ou en apéritif.

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

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

