Pinot Noir Bio, Earth Garden, Marlborough, Villa Maria



Ce Pinot Noir bio incarne l'alliance parfaite entre respect de la nature et expression authentique du terroir marlboroughien. Issu de vignobles certifiés Bio depuis 2012, il séduit par sa complexité terreuse et ses fruits noirs intenses, reflétant l'engagement environnemental de Villa Maria et la pureté d'un vin cultivé en harmonie avec son écosystème. A l'évidence, tout est géré comme par une philosophie pour ne donner que le meilleur à l'humain.

Origine: Niché dans la région de Marlborough, ce vin profite d'un climat unique : des journées ensoleillées et des nuits fraîches, favorisant une maturité optimale des baies. Les sols, enrichis par une viticulture régénérative et des jardins de fleurs sauvages, confèrent au pinot noir une minéralité distinctive et une fraîcheur préservée, signature des grands vins de Nouvelle-Zélande.

Encépagement: 100% Pinot Noir

Vinification: Les raisins, récoltés manuellement, sont rapidement acheminés vers le chai pour une sélection rigoureuse et un éraflage délicat. La fermentation s'effectue en cuves inox et en fûts de bois à température contrôlée, suivie d'un élevage de plusieurs mois sur lies fines. Cette approche minutieuse permet de préserver la pureté du fruit et d'affiner la structure tanique, garantissant un vin à la fois dense et élégant.

Dégustation: Sa robe rubis clair laisse deviner un nez généreux où dominent les boysenberries et les myrtilles, relevés de notes florales subtiles et d'une touche de cacao torréfié. En bouche, l'équilibre entre une acidité douce et des tanins soyeux, aux accents de toast fumé, offre une finale texturée et persistante, typique des grands pinots noirs organiques.

Potentiel de garde: 4-5 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal pour accompagner un gigot d'agneau néo-zélandais ou des joues de bœuf braisées, il révèle aussi toute sa profondeur avec des plats végétariens à base de champignons ou de truffe, sublimant son caractère terreux et fruité.

- Jambon fumé
- Sushi
- Côte de Veau, beurre à l estragon
- ...