

Sauvignon Blanc Bio, Earth Garden, Marlborough, Villa Maria



Ce Sauvignon Blanc bio incarne l'énergie pure de Marlborough, où la viticulture organique et l'engagement environnemental de Villa Maria donnent naissance à un vin éclatant de fraîcheur et de complexité. Son profil aromatique intense et son équilibre parfait entre acidité vive et concentration fruité en font un ambassadeur idéal des vins naturels néo-zélandais.

Origine: Les vignobles de Marlborough, situés dans les vallées de Wairau et d'Awatere, bénéficient d'un climat unique : des journées ensoleillées et des nuits fraîches, combinées à des sols drainants et riches en minéraux, offrent au sauvignon blanc une maturité optimale et une expression aromatique intense. La présence de jardins de fleurs sauvages entre les rangs de vignes renforce la biodiversité et la santé des sols, signatures de l'agriculture régénérative pratiquée depuis 2010.

Encépagement: 100% Sauvignon Blanc

Vinification: Les raisins, récoltés à la main et pressés délicatement, subissent une fermentation à basse température en cuves inox pour préserver leur fraîcheur et leurs arômes. Un élevage sur lies fines pendant quelques mois apporte de la rondeur et de la complexité, tout en respectant le caractère fruité et minéral du cépage. Le résultat est un vin vegan, certifié Bio, qui reflète fidèlement l'identité de son terroir.

Dégustation: Sa robe pâle aux reflets verts laisse échapper un nez explosif d'agrumes, de citron vert et de pamplemousse, soutenu par des notes d'herbes fraîches et de fruit de la passion. En bouche, l'acidité zesty et la minéralité typique de Marlborough créent une tension rafraîchissante, tandis que la finale, longue et saline, évoque la pureté du terroir.

Potentiel de garde: 1-2 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait pour sublimer des salades estivales agrémentées de zestes de citron, de noix de cajou torréfiées ou d'herbes aromatiques, il s'accorde aussi à merveille avec des plats végétariens, des fruits de mer ou des fromages de chèvre frais, mettant en valeur sa vivacité et sa palette aromatique.

- Sushi
- Tomates aux crevettes
- ...