Pinot Noir "Reserve", Marlborough, Villa Maria



Villa Maria possède plusieurs parcelles haut de gamme dans la région de Marlborough. Des nuits froides et des journées chaudes tempérées par la mer de Tasman et l'océan Pacific d'acquérir une maturité équilibrée. Les raisins sont cueillis et triés à la main. Après une macération et un pressurage délicat, le vin est logé un petit temps en barriques de chêne.

Origine: Les vignes de Marlborough, en Nouvelle-Zélande, bénéficient d'un climat ensoleillé et sec, avec des nuits fraîches qui aident à préserver l'acidité des raisins. Ce climat maritime est influencé par les courants océaniques, favorisant une maturation lente et équilibrée des fruits.

Encépagement: 100% Pinot noir

Vinification: Tout commence par une récolte manuelle dans les vignobles situés dans les vallées de Wairau et Awatere. Les grappes sont ensuite fermentées dans des cuves ouvertes avant d'être vieillies dans un mélange de barriques de chêne français neuves et d'un an pendant environ dix mois.

Dégustation: Il possède un bouquet captivant de cerises rouges et noires, de prunes et de subtiles notes épicées au nez. En bouche il est ample et soyeux, très souple avec une belle puissance et beaucoup de profondeur. Un délice!

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal pour accompagner des plats tels que l'agneau grillé ou le canard rôti. Ses arômes fruités et épicés se marient également à merveille avec des fromages affinés.