Sauvignon Blanc "Reserve" Wairau Valley, Marlborough, Villa Maria



Ce Sauvignon Blanc biologique de la Wairau Valley séduit par son intensité aromatique et sa pureté. Cultivé dans l'un des meilleurs terroirs de Marlborough, il offre une expression vibrante du cépage. L'influence des eaux froides du Pacifique confère au vin une très belle fraîcheur et acidité naturelle.

Origine: La Wairau Valley, située dans la région de Marlborough, bénéficie d'un ensoleillement intense et de nuits fraîches. Les sols alluviaux bien drainés favorisent la concentration aromatique et la fraîcheur.

Encépagement: Sauvignon

Vinification: Les raisins biologiques sont récoltés tôt le matin pour préserver leur fraîcheur. Fermentation en cuves inox à 12-14°C sans contact avec le bois. Élevage sur lies pendant 2 mois pour apporter du gras.

Dégustation: Robe brillante aux reflets verts. Nez explosif de fruits tropicaux (fruit de la passion, mangue), citron vert et herbes fraîches. En bouche, une acidité tranchante, une texture cristalline et une finale longue et citronnée.

Potentiel de garde: de 2 à 4 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait avec un poke bowl au saumon, des sushis, un ceviche de dorade ou une salade thaï au poulet.