Sauvignon Blanc Private Bin, Marlborough, Villa Maria



Voici l'expression claire et pure du terroir de Marlborough, où le soleil généreux et l'influence rafraîchissante de l'océan Pacifique se rencontrent. Ce vin, issu des vallées de Wairau et Awatere, incarne l'énergie et la typicité du Sauvignon Blanc néo-zélandais, avec une fraîcheur et une intensité aromatique inégalées.

Origine: Les vignobles de Wairau et Awatere, situés dans la région de Marlborough, bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel tempéré par les brises marines. Ces conditions climatiques uniques permettent une maturation lente et optimale des raisins, préservant leur fraîcheur et leur concentration aromatique.

Encépagement: 100% sauvignon blanc

Vinification: Les raisins sont récoltés à maturité optimale, puis pressés délicatement. Le moût est fermenté à basse température en cuves inox, avec des levures aromatiques sélectionnées pour exalter les caractéristiques variétales et régionales. La fermentation lente et contrôlée permet de préserver les arômes primaires et la vivacité naturelle du cépage.

Dégustation: Son nez très intense révèle des arômes de pois croquants, de fleurs délicates et de zestes de citron vert. En bouche, une acidité juteuse équilibre des saveurs de melon, de fruit de la passion et de pamplemousse ruby, pour une dégustation vive et rafraîchissante.

Potentiel de garde: 2-4 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Il accompagne à merveille une salade César au poulet, des poissons frais ou des coquilles Saint-Jacques.

- Gambas « à la plancha »
- ...