



NOUVELLE-ZÉLANDE

CHAPEL PEAK SAUVIGNON BLANC

LE VIGNOBLE

Le terroir exceptionnel de Chapel Peak, vignoble implanté sur l'une des collines bénéficiant d'importantes amplitudes thermiques au coeur de la région de Marlborough est composé d'argiles éoliennes et de galets roulés formés par un ancien glacier.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

Wither (sorte d'argile brune très fine)

LA VINIFICATION

- Pressurage pneumatique à basse pression
- Débourage statique à froid
- Fermentation à 15-20°C en cuve inox pendant 10 jours
- Elevage en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille

DÉGUSTATION

Au nez, se mêlent les fruits de la passion et la goyave. La bouche, très généreuse d'expression, rappelle les fruits exotiques, particulièrement l'ananas mûr, souligné par un zest de pamplemousse. Chapel Peak se distingue par son équilibre et sa finesse aromatique. Il présente également une subtile minéralité.



Accompagnement

Cuisine exotique, canard à l'orange, homard, langouste, chapon et autres volailles.



Température de Service

Entre 10 et 12°C



Vieillessement

3 à 5 ans

