



Laporte

NOUVELLE ZÉLANDE  
CHAPEL PEAK

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

Greywacke (sorte d'argile  
brune très fine)

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 zeste de pamplemousse. Chapel Peak se distingue par son équilibre et sa finesse aromatique. Il présente également une subtile minéralité. Son aptitude au vieillissement laisse présager d'une bonne évolution pour les 3-5 années à venir.



Accompagnement

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



Température de Service

Entre 10 et 12 °C



Vieillissement

Jusqu'à 3-5 ans

