



NOUVELLE-ZÉLANDE

FUSIONAL SAUVIGNON BLANC

LE VIGNOBLE

De la rencontre entre le terroir de Nouvelle-Zélande et le savoir-faire français, naît un vin d'une très grande intensité, où l'harmonie est la source de tous les plaisirs.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

65% Greywacke (pierres glacières), 35% Broadbridge (argile ocre)

LA VINIFICATION

- Pressurage pneumatique à basse pression
- Débourbage statique à froid
- Fermentation à 15-20°C en cuve inox pendant 10 jours
- Elevage sur lies fines en cuve inox pendant 6 mois environ

DÉGUSTATION

Avec une robe or pâle aux reflets légèrement verts, ce vin présente un nez où se mêlent les fruits exotiques et les agrumes comme le citron jaune. En bouche, il présente une agréable fraîcheur accompagnée de délicates notes de fruits jaunes bien mûrs.



Accompagnement

Ce vin accompagne parfaitement les asperges, les fruits de mer et le fromage frais.



Temperature de Service

Entre 8 et 10°C



Vieillessement

3 à 5 ans

