

ELEPHANT HILL

Te Awanga - Nouvelle - Zélande

www.elephanthill.co.nz



Elephant Hill - 2018

Appellation : Te Awanga

Cépage : Sauvignon Blanc

Terroirs : Sols limoneux

Région : Hawke's Bay

Élevage : 90% en cuves en inox et 10% en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Découvrez ce Sauvignon Blanc du vignoble Te Awanga, où des sols uniques offrent des raisins de premier choix. Les vendanges manuelles garantissent une maturité optimale, et la vinification douce avec levures indigènes préserve la fraîcheur et l'expression fruitée du vin. Élevé sur lies fines pendant 4 mois, il dévoile une texture soyeuse et une complexité remarquable, pour une expérience de dégustation élégante et raffinée

Le domaine

Elephant Hill, fondé par Reydan et Roger Weiss, est né d'un coup de foudre pour la côte de Te Awanga à Hawkes Bay en 2001. Le couple a créé une winery moderne et harmonieuse, intégrée à l'environnement, combinant leur passion pour le vin, l'art moderne et l'architecture. Leur fils Andreas dirige le domaine depuis 2015. Les premières vignes, plantées en 2003, sont vinifiées par Steve Skinner. Le climat chaud permet une diversité de cépages, produisant des vins raffinés alliant maturité et finesse, sur des sols variés de Hawkes Bay

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Un mélange d'agrumes et de fleur d'oranger, avec une touche d'herbes séchées et des notes d'ardoise

Bouche texturée avec une belle minéralité

Conseils

T° de Service : 7 - 9° C

Potentiel de garde : 3 - 5 ans

Accords

Tartare de dorade au citron vert

Risotto aux asperges et zeste de citron



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.12

Acidité totale (H2SO4) : 7.3 g/L