



ELEPHANT HILL

Te Awanga - Nouvelle - Zélande

www.elephanthill.co.nz



Elephant Hill - 2019

Appellation : Te Awanga

Cépage : Chardonnay

Terroirs : Sols limoneux

Région : Hawke's Bay

Élevage : 13 mois sur lies

Un mot sur la cuvée

Ce millésime, influencé par une saison chaude et sèche, a donné naissance à un Chardonnay élégant. Les raisins, méticuleusement sélectionnés, ont été vinifiés en fûts de chêne français et en cuves, puis maturés sur lies fines pendant 13 mois. Cette méthode a enrichi le vin d'une texture soyeuse, d'une complexité accrue et d'une profondeur tout en préservant la pureté du fruit. Un Chardonnay qui allie tradition et innovation, idéal pour les palais raffinés



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 : Citrus, de fruits à noyau à chair blanche et de subtiles notes de noisettes grillées

Il se distingue par une bouche élégante et soyeuse, avec un parfait équilibre

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 3 - 5 ans

Accords

Fruits de mer

Pâtes à la crème

Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.37

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.73 g/L

Sucre résiduel : < 1 g/L