



BURN COTTAGE

Central Otago - Nouvelle - Zélande

www.burncottage.com



Riesling, Grüner Veltliner - 2020

Appellation : Central Otago

Cépage : 66% Riesling et 34% Grüner Veltliner

Terroirs : Sols schisteaux, argilo-limoneux

Région : Central Otago

Élevage : 11 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Plongez dans l'élégance de cet assemblage raffiné, où le Riesling se marie harmonieusement au Grüner Veltliner pour offrir une expérience de dégustation à la fois fraîche et équilibrée. Les arômes vifs et floraux s'entrelacent avec des notes poivrées subtilement épicées, créant un vin d'une complexité envoûtante qui séduira les palais les plus exigeants

Le domaine

Un domaine créé ex-nihilo au début des années 2000 par Marquis et Dianne Sauvage, importateurs et distributeurs américains passionnés de vins. Situé à Central Otago, dans un cirque entouré de collines et protégé des vents, le vignoble s'étend dans un environnement très pur et protégé qui intègre pâturages, ruches et arboriculture variée. Cultivé en biodynamie dès l'origine, le vignoble est essentiellement planté en pinot noir qui profite ici d'un climat sur mesure : un fort ensoleillement et des nuits très fraîches. La vigneronne Claire Mulholland en tire des pinots très purs et dynamiques grâce à des vinifications artisanales qui exaltent le fruit, le dynamisme et la finesse du pinot de cette région singulière

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Pêche blanche, avec des nuances florales de jasmin, de citron vert, de poivre blanc et d'épices de gingembre

Riche en texture et expressif, avec une belle structure souple tandis qu'une persistance remarquable

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 10 ans

Accords

Ceviche de Saint-Jacques aux agrumes et gingembre

Risotto au citron confit et parmesan truffé



Informations techniques

Alcool : 12 %

pH : 3.27

Acidité totale (H2SO4) : 8.5 g/L

Sucre résiduel : 1 g/L