



BURN COTTAGE

Central Otago - Nouvelle - Zélande

www.burncottage.com



Sauvage Vineyard - 2020

Appellation : Bannockburn

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols schisteaux, argilo-limoneux

Région : Central Otago

Élevage : En fût de chêne français, dont 25% neufs

Un mot sur la cuvée

Plongez dans l'excellence de ce Pinot Noir du Sauvage Vineyard à Bannockburn où des vignes de plus de 20 ans s'épanouissent sous un ciel clément. Ce vin unique allie puissance et finesse, révélant une palette aromatique complexe qui évoque la beauté sauvage de sa terre d'origine

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 : Notes florales délicates aux arômes de cerise et de fruits rouges, enrichis de nuances de thé noir et d'olive

Il offre une belle densité et une puissance équilibrée, tout en conservant une finesse remarquable

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 7 ans et plus

Accords

Poitrine de canard laquée au miel et aux épices

Filet de bar rôti



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.8

Acidité totale (H2SO4) : 4.5 g/L