

ESCARPMENT WINERY



Martinborough - Nouvelle - Zélande

www.escarpment.co.nz



EscarPMENT - 2021

Appellation : Martinborough

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols graveleux et alluviaux

Région : Wairarapa

Élevage : 11 mois en fût de chêne (15% neufs) et 9 mois en cuves en inox

Un mot sur la cuvée

Un vin qui capture l'élégance et la profondeur de ce terroir exceptionnel. Élaboré avec des raisins soigneusement sélectionnés de la région au climat frais, ce Pinot Noir révèle une complexité fascinante et une structure raffinée, offrant une expérience gustative à la fois riche et subtile, fidèle à la philosophie de vinification d'EscarPMENT

Le domaine

Larry McKenna, surnommé "McPinot", est l'un des meilleurs vinificateurs de pinot noir en Nouvelle-Zélande. En 1994, après une formation en Europe et chez Martinborough Vineyards, il s'installe à Te Muna, près de Martinborough. Avec des partenaires australiens, il développe un vignoble de 24 ha sur des terrasses de graves alluvionnaires. Inspiré par ses expériences en Bourgogne et en Oregon, il privilégie les vinifications parcellaires et les levures indigènes. En 2022, McKenna passe la main à Rowan Hoskins et Tim Bourne. Depuis 2018, le domaine appartient à Torbreck

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Sous-bois et d'épices se mêlent à des parfums intenses et des saveurs de fruits noir

Doux et subtil, avec des tanins mûrs et des caractères classiques du Pinot Noir de Martinborough

Conseils

T° de Service : 14 - 16° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Canard laqué aux cinq épices

Risotto aux champignons sauvages et truffe noire



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.58

Acidité totale (H2SO4) : 5.3 g/L

Sucre résiduel : <1 g/1L