



GREYWACKE

Marlborough - Nouvelle - Zélande

www.greywacke.com



Wild Sauvignon - 2021

Appellation : Marlborough

Cépage : Sauvignon Blanc

Terroirs : Sols alluviaux et argilo-limoneux

Région : Marlborough

Élevage : 8 mois en fût de chêne français, dont 10% neuf

Un mot sur la cuvée

La cuvée Wild Sauvignon du domaine Greywacke tire son nom des levures indigènes qui initient la fermentation. Ce vin blanc fin et élégant offre une belle texture. Un élevage soigneusement dosé en barriques (moins de 10 % de fûts neufs) pendant 8 mois sur lies fines lui confère un potentiel de vieillissement certain. C'est un style alternatif de Sauvignon Blanc, à la fois complexe et riche

Le domaine

Kevin Judd est un œnologue pionnier de Nouvelle-Zélande, reconnu pour sa contribution à la renommée des vins du pays. En 2009, il fonde son domaine, Greywacke, situé dans la Omaka Valley, du nom du substrat rocheux local. Avec une petite équipe, il produit des vins fins à partir de sauvignon blanc, chardonnay et pinot noir, en privilégiant des vinifications peu interventionnistes. Sa cuvée phare, le Wild Sauvignon, est un sauvignon innovant, fermenté en vieilles barriques avec des levures indigènes, alliant pureté du fruit et texture crémeuse



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.19

Acidité totale (H2SO4) : 6.1 g/L

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Fruits jaunes mûrs, comme la pomme et le coing, mêlées à des touches exotiques de goyave et de mangue

Velouté et riche avec une belle amplitude et élégance

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Tataki de Thon avec Salsa d'Avocat et Citron Vert

Ravioles de Champignons Sauvages avec Crème de Truffe