



SHAW + SMITH

Adélaïde Hills- Australie

www.shawandsmith.com



Sauvignon Blanc - 2024

Appellation : Adélaïde Hills

Cépage : Sauvignon Blanc

Terroirs : Sols limon argileux

Région : South Australia

Élevage : 18 mois sur lies en bouteille

Un mot sur la cuvée

Issu des vignobles de Balhannah et Lenswood, est le fruit d'un millésime à faibles rendements, où la vigne a concentré toute son énergie sur une production réduite, garantissant une intensité aromatique marquée et une acidité naturelle vibrante. La vinification à basse température, suivie d'un élevage sur lies fines, apporte à ce vin une texture soyeuse et une belle complexité. Équilibré et expressif, c'est un compagnon idéal à l'apéritif ou avec des fruits de mer.

Le domaine

En 1989, Martin Shaw et Michael Hill Smith ont réalisé leur passion pour le vin en créant leur propre domaine viticole dans les collines d'Adélaïde, attirés par le climat idéal de la région. Leur objectif était de produire des vins modernes, aromatiques et frais en utilisant l'altitude, l'humidité et la fraîcheur uniques des collines d'Adélaïde. Sous la direction d'Adam Wadewitz, récemment nommé Winemaker of the Year 2022 par The Wine Magazine, le domaine continue de produire des vins d'excellence qui enchantent les amateurs du monde entier.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Arômes éclatants de citron vert de Tahiti, de fleurs blanches et une pointe végétale.

En bouche, il séduit par sa fraîcheur ciselée, vibrant et aromatique.

Conseils

T° de Service : 6 - 8 ° C

Potentiel de garde : 2 - 3 ans

Accords

Apéritif et fruits de mer

Crevettes grillées



Informations techniques

Alcool : 12 %

Acidité totale (H2SO4) : 6.3 g/L