



# BURN COTTAGE

Central Otago - Nouvelle - Zélande

[www.burncottage.com](http://www.burncottage.com)



## Burn Cottage Vineyard - 2021

**Appellation :** Central Otago

**Cépage :** Pinot Noir

**Terroirs :** Sols schisteux, argilo-limoneux

**Région :** Central Otago

**Élevage :** En fût de chêne français, dont 24% neufs

## Un mot sur la cuvée

Ce Pinot Noir provient du Burn Cottage Vineyard à Lowburn, un terroir idéal pour la culture de ce cépage. Élaboré selon des pratiques biodynamiques, il exprime pleinement la richesse de son environnement. Déjà remarquable par sa finesse, il séduira les amateurs en quête de complexité et d'élégance, avec un potentiel de garde de 10 à 12 ans, période pendant laquelle il continuera d'évoluer et de développer des arômes plus profonds et raffinés.

## 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 : Fruits rouges et noirs, accompagnés de notes florales élégantes et de subtiles touches épicées.

En bouche, il distingue par sa texture souple et soyeuse. La longueur est remarquable, avec une harmonie parfaite entre la concentration fruitée et les nuances minérales.

### Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 12 ans

### Accords

Agneau rôti aux herbes

Porc légèrement épicé



## Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.75

Acidité totale (H2SO4) : 5.1 g/L