



BURN COTTAGE

Central Otago - Nouvelle - Zélande

www.burncottage.com



Sauvage Vineyard - 2021

Appellation : Bannockburn

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols schisteux, argilo-limoneux

Région : Central Otago

Élevage : En fût de chêne français, dont 18% neufs

Un mot sur la cuvée

Ce vin provient d'un vignoble unique, le Sauvage Vineyard, situé au pied des collines, autrefois prisées pour l'or et aujourd'hui couvertes de thym sauvage et de cynorrhodon. Issu de vignes âgées de 22 ans, il dévoile une complexité aromatique remarquable, alliant des notes florales, fruitées et terreuses. Ce Pinot Noir, élégant et raffiné, est déjà prêt à être dégusté, tout en offrant un potentiel de garde jusqu'à 12 ans.

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 subtiles notes poivrées et d'une touche de zeste d'orange.

La bouche est souple avec des tanins bien intégrés, une belle profondeur et une finale raffinée

Conseils

T° de Service : 14 - 16 °C

Potentiel de garde : 7 - 12 ans

Accords

Risotto aux champignons sauvages

Canard laqué



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.73

Acidité totale (H2SO4) : 4.8 g/L