



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.24

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.2 g/L

GREYWACKE

Marlborough - Nouvelle - Zélande

www.greywacke.com



Wild Sauvignon - 2022

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

Une interprétation libre et audacieuse du Sauvignon Blanc, vinifiée avec des levures indigènes en fûts de chêne français (fermentation longue sur lies). Cette cuvée signature dévoile un style texturé, gourmand et complexe, tout en conservant la fraîcheur emblématique des terroirs néozélandais.

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

Notes de Dégustation

Profil aromatique : litchi, mangue, fleurs blanches, avec une touche aromatique de thym et estragon.

Bouche succulente et généreuse avec une finale minérale et salivante.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 °C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Tartare de dorade au lait de coco et herbes fraîches

Risotto crémeux aux asperges vertes et zestes d'agrumes