



GREYWACKE  
Kevin Judd



## Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.20

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 6.2 g/L

# GREYWACKE

Marlborough - Nouvelle - Zélande



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

## Wild Sauvignon - 2023

**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 : melon mûr, zeste de citron vert, gingembre confit et noix de coco toastée.

Bouche ample et généreuse et une finale saline évoquant la coquille d'huître, équilibrée par une acidité vive et ciselée.

### Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

### Accords

Noix de Saint-Jacques snackées

Tajine de volaille aux agrumes et fruits secs