



ESCARPMENT WINERY

Martinborough - Nouvelle - Zélande



www.escarpment.co.nz

Escarpment - 2024

Appellation : Martinborough

Cépage : Sauvignon Blanc

Terroirs : Sols graveleux et alluviaux

Région : Wairarapa

Élevage : 20% en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Premier millésime de Sauvignon Blanc du domaine. Ce vin dévoile une texture élégante et complexe, née des raisins cultivés sur des sols alluviaux, où l'influence minérale des graviers apporte une touche unique. Après une fermentation partielle en fût de chêne et six mois de vieillissement en bouteille, il offre finesse, profondeur et une belle harmonie en bouche.

Le domaine

Larry McKenna, surnommé "McPinot", est l'un des meilleurs vinificateurs de pinot noir en Nouvelle-Zélande. En 1994, après une formation en Europe et chez Martinborough Vineyards, il s'installe à Te Muna, près de Martinborough. Avec des partenaires australiens, il développe un vignoble de 24 ha sur des terrasses de graves alluvionnaires. Inspiré par ses expériences en Bourgogne et en Oregon, il privilégie les vinifications parcellaires et les levures indigènes. En 2022, McKenna passe la main à Rowan Hoskins et Tim Bourne. Depuis 2018, le domaine appartient à Torbreck

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Fruits exotiques avec des délicates notes florales blanches. Une bouche dynamique et vibrante, avec une texture raffinée et équilibrée, suivie d'une finale minérale longue et persistante.

Conseils

T° de Service : 12 ° C

Potentiel de garde : 5 - 7 ans

Accords

Filet de dorade, accompagné d'une sauce citronnée.

Tartare de thon.



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 2.92

Acidité totale (H₂SO₄) : 7.2 g/L

Sucre résiduel : 2.8 g/L