



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.17

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.9 g/L

GREYWACKE

Marlborough - Nouvelle - Zélande



www.greywacke.com

Sauvignon Blanc - 2024

Appellation : Marlborough

Cépage : Sauvignon Blanc

Terroirs : Sols alluviaux et argilo-limoneux

Région : Marlborough

Élevage : Sur lies

Un mot sur la cuvée

Un Sauvignon Blanc de grande précision aromatique, issu des meilleurs terroirs de Marlborough (Southern Valleys & Wairau Plains). Vinifié en cuves inox avec un élevage sur lies jusqu'en juin, il révèle une structure impressionnante, une fraîcheur éclatante et une élégance florale typique du style Greywacke.

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, fleur d'oranger et une touche subtile de fenouil

En bouche, attaque vive et juteuse et une texture généreuse et finement saline, soulignée par une finale herbacée et florale.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 °C

Potentiel de garde : 3 - 5ans

Accords

Chèvre frais aux herbes et salade de fenouil croquant

Ceviche de bar aux agrumes et coriandre fraîche