



PETE'S  
-PURE-



# PETE'S PURE

Murray Darling - Australie

-----  
[www.petespure.com.au](http://www.petespure.com.au)



## Sauvignon Blanc - 2024

**Appellation :** Murray Darling

**Cépage :** Sauvignon Blanc

**Terroirs :** Sols calcaires

**Région :** New South Wales

**Élevage :** En cuves en inox

## Un mot sur la cuvée

Issu de la région de Murray Darling en Australie, ce Sauvignon Blanc s'inscrit dans une approche accessible et qualitative, inspirée par une viticulture traditionnelle et rigoureuse. Les vignes, âgées de 15 à 20 ans, bénéficient d'un climat chaud et ensoleillé tempéré par des nuits fraîches, permettant de préserver la fraîcheur aromatique et l'équilibre naturel des raisins. Le millésime 2024, marqué par des journées modérées, des nuits fraîches et des précipitations régulières, a favorisé une maturation homogène, donnant naissance à des profils aromatiques nets et lumineux. La vinification en cuves inox, suivie d'un assemblage des meilleures parcelles, met en avant la pureté variétale et la vivacité du fruit dans un style précis et expressif.

## Le domaine

Pete's Pure, un domaine australien méticuleux situé dans la région ensoleillée du Murray Darling et propriété de Duxton Vineyards, se distingue par sa capacité à produire des cuvées fascinantes qui sont à la fois abordables et typiquement australiennes en style. Duxton Vineyards est renommé pour son engagement fort envers la préservation de l'environnement et de la biodiversité. Les vins de cette région se démarquent par leur accessibilité, leur douceur, leur fruité intense et leur rondeur irrésistible

### Notes de Dégustation

Profil aromatique : expression fraîche et directe sur les agrumes, relevée par des notes de gazon fraîchement coupé et une touche végétale.

En bouche, attaque vive et équilibrée, marquée par des saveurs de zeste de citron et de pois vert, avec une structure nette, une belle tension et une finale rafraichissante.

### Conseils

T° de Service : 6 - 9° C

Potentiel de garde : 3 ans

### Accords

Huitres et fruits de mer frais

Salades estivales, poissons grillés ou ceviche

## Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.31

Acidité totale (H2SO4) : 6.4 g/L