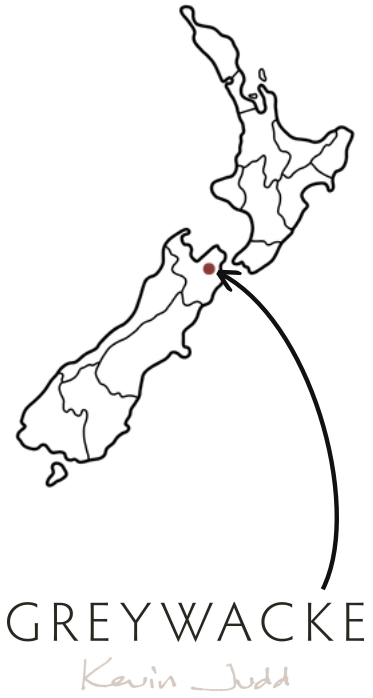


GREYWACKE

Marlborough – Île du Sud – Nouvelle-Zélande

---

www.greywacke.com

Sauvignon Blanc - 2025

Appellation : Marlborough

Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Sols : jeunes sols alluviaux riches en galets de greywacke (Rapaura, Renwick), argilo-limoneux plus anciens dans les Southern Valleys

Climat : frais, avec des nuits froides au moment des vendanges

Région : Southern Valleys et plaine de la Wairau (Woodbourne, Renwick, Rapaura)

Élevage : en cuve inox, sur lies jusqu'à fin mai, puis assemblage



Un mot sur la cuvée

Ce Sauvignon réunit plusieurs belles parcelles de Marlborough, entre la plaine de la Wairau et les Southern Valleys. Les raisins sont vendangés de nuit, au frais, sur trois semaines à partir du 24 mars, à pleine maturité. Ils sont pressés doucement pour ne garder qu'un jus de grande qualité, fermenté en cuve inox. Chaque lot reste sur ses lies jusqu'à l'assemblage, fin mai. Le résultat est un Sauvignon fruité et généreux, à la finale vive et désaltérante.

Le domaine

Greywacke est le domaine fondé par Kevin Judd, figure majeure du vin néo-zélandais. Arrivé à Marlborough au début des années 1980, il a été pendant vingt-cinq ans le vinificateur fondateur de Cloudy Bay, maison qui a fait connaître la région dans le monde entier. En 2009, il lance son propre projet avec son épouse Kimberley et lui donne le nom des galets de greywacke qui tapissent les sols de la Wairau. Le domaine travaille avec des parcelles sélectionnées dans les meilleurs secteurs de Marlborough, avec une approche peu interventionniste. Photographe reconnu, Kevin Judd signe également les images de ses étiquettes.

Notes de Dégustation

Nez : fleurs blanches, herbes aromatiques, pêche jaune, poire croquante et citron vert, avec des notes gourmandes d'abricot et de tarte à la crème.

Bouche : melon miel et nectarine blanche, relevés de notes salines de coquillage et d'une touche de minéralité crayeuse. Un style fruité et généreux, à la finale vive et acidulée, sur le zeste de citron.

Conseils

Température de service : 8–10 °C

Potentiel de garde : 3 à 4 ans

Accords

Huîtres et fruits de mer

Salade de chèvre frais aux herbes

Informations techniques

Alcool : 13%

pH : 3.08

Acidité totale (H2SO4) : 6.8 g/L

✉ admin@southworldwines.com ☏ +33 (0)1 40 95 22 38 🌐 www.southworldwines.com