

# “Stones”

SÉLECTION PARCELLAIRE  
SAUVIGNON BLANC 2020

Issu d'une parcelle de vigne située sur notre parcelle de Pierre glaciaires de l'ère Otira, ce vin est une représentation pure du terroir de certains de nos rangs les plus exceptionnels. Arômes de pamplemousse, de zeste de citron vert, d'écorce de cèdre, d'ananas vert, d'amandes blanchies et de jasmin. Baies de genièvre également. La bouche est à la fois onctueuse et texturée, avec une grande fraîcheur et des silex. Une approche extrêmement séduisante et différente d'un classique Sauvignon Blanc de Marlborough.

## TECHNIQUE

### TERROIR

Pierre glaciaires de l'ère Otira

### CLIMAT

Maritime sec avec des journées chaudes et ensoleillées et des nuits fraîches.

### RENDEMENT

6t/ha

### ÂGE DES VIGNES

18 ans

### ALCOOL

14%

### POTENTIEL DE GARDE

10 - 20 ans

### PLUVIOMÉTRIE

604 mm

*Basé sur la période de croissance d'octobre - avril*

### ENSOLEILLEMENT

2656 heures

*Basé sur la période de croissance d'octobre - avril*

### ACCORDS METS & VIN

Servir avec du poisson, des viandes blanches et des plats de légumes. Se marie bien avec les fromages riches et les fruits secs.

## TERROIR & VITICULTURE

*“Stones” est le raffinement ultime de notre terre d'argile de Waimaunga*

Selon la tradition française, notre vignoble est planté en **haute densité**, ce qui encourage la concurrence entre les vignes et limite la vigueur ; les raisins consacrent ainsi leur énergie aux grappes (plutôt qu'à la canopée), ce qui permet d'obtenir des baies concentrées. **L'irrigation minimale** et les **pratiques biologiques** nous permettent également d'assurer **l'équilibre naturel des vignes** en les sollicitant juste au bon niveau. Cela oblige les racines à s'enfoncer plus profondément dans le sous-sol, ce qui permet d'obtenir l'expression la plus pure de notre terroir et de montrer le véritable caractère et la **minéralité** des sols argileux.

## VINIFICATION

Afin de conserver **l'expression la plus pure** de notre terroir unique, les cuvées « Stones » et « Clay » sont élaborées avec soin. La fermentation sauvage a lieu dans des demi-muids de **chêne autrichien** de 600 litres. Le vin est ensuite élevé sur des lies de levures fines pendant 20 mois avec bâtonnage, ce qui nous permet d'obtenir un sauvignon blanc rond, avec du corps et de la matière en bouche. Le vin fin est **non filtré et non collé**, avec un minimum de manipulation et une faible teneur en soufre.

