

OTIRA PIERRES GLACIAIRES

CUVÉE PARCELLAIRE SAUVIGNON BLANC

Notre Otira Sauvignon blanc est un vin ample et complexe qui ne vous laissera pas indifférent. Des notes de citron fraîchement tranché, de mangue séchée et des nuances d'ananas blanc s'associent agréablement à une minéralité pierreuse. Une acidité élégante et structurée complète ces notes juteuses d'une belle tension. Son terroir unique lui offre une finale longue et corsée.



TECHNIQUE

TERROIR

Pierres glaciaires de l'ère Otira

CLIMAT

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

RENDEMENT

8t/ha

ÂGE DES VIGNES

13 - 18 ans

ALCOOL

14%

POTENTIEL DE GARDE

5 - 10 ans

PLUVIOMÉTRIE

Moy. 619 mm

ENSOLEILLEMENT

Moy. 2 520 heures

ACCORDS METS & VIN

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

TERROIR & VITICULTURE

Nommé d'après la **période de glaciation** qui a formé ce terroir exceptionnel, **Otira** est l'expression la plus pure de son emplacement unique. Suivant la tradition française, notre vignoble est planté en **haute densité**. Cela favorise la concurrence entre les vignes et limite leur vigueur, ce qui permet aux vignes de consacrer leur énergie au fruit (plutôt qu'à la canopée) et d'obtenir des baies concentrées. L'**agriculture sèche** et les **pratiques biologiques** nous permettent également d'assurer l'**équilibre naturel de la vigne** en la soumettant à un stress approprié. Les racines sont ainsi forcées de s'enfoncer plus profondément dans le sol, ce qui permet d'obtenir l'expression la plus pure de nos terroirs et de révéler la **minéralité** de nos sols pierreux.

VINIFICATION

Une fois arrivée au chai, la vendange est lentement pressée et directement mise en cuve afin de conserver la fraîcheur aromatique du vin. La fermentation a lieu **à 85% en cuves d'acier inoxydable**, tandis que **les 15% restants sont issus d'une fermentation naturelle** en fûts de chêne français plus anciens et en demi-muids de chène autrichien (600L). Le vin est ensuite élevé sur **lies fines** pendant 8 mois avec un **bâtonnage** régulier, ce qui donne un Sauvignon blanc rond, avec du corps et de la texture. Un élevage supplémentaire de 6 mois en cuves et en barriques permet au vin d'atteindre son **équilibre** avant d'être mis en bouteille.



5259