

# WAIMAUNGA

ARGILES ÉOLIENNES  
CUVÉE PARCELLAIRE PINOT NOIR

Notre Waimaunga Pinot noir offre équilibre et finesse. Un nez riche de prune mûre et d'épices chaudes saura vous charmer tandis que ses notes vibrantes de cerise et de mûre sont complétées en bouche par des tannins fondus qui offrent au vin ampleur et structure. Un vin complexe et persistant, avec une finale minérale, qui vous transportera dans notre terroir balayé par les vents.



## TECHNIQUE

### TERROIR

Argiles de Broadbridge et Wither

### CLIMAT

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

### RENDEMENT

7 t/ha

### ÂGE DES VIGNES

15 - 20 ans

### ALCOOL

14,5%

### POTENTIEL DE GARDE

10 ans et plus

### PLUVIOMÉTRIE

Moy. 619 mm

### ENSOLEILLEMENT

Moy. 2 520 heures

### ACCORDS METS & VIN

Riche et équilibré, ce Pinot noir accompagnera à merveille les gibiers et les chevreuils, ainsi que les fromages à pâte dure aux saveurs intenses.

## TERROIR & VITICULTURE

Nommé d'après la **période de glaciation** qui a formé ce terroir exceptionnel, **Waimaunga** 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

Récoltées **à la main**, les grappes sont soigneusement triées et 20% sont conservées en **grappes entières** tandis que le reste est éraflé avant d'être transféré par gravité dans de grandes cuves en chêne français, sans foulage. Après une semaine de **macération à froid**, la fermentation naturelle commence. Nous recherchons une extraction légère par des remontages doux. La fermentation et la macération post-fermentaire durent jusqu'à trois semaines. Le vin est ensuite **élevé pendant 12 mois** dans des fûts de chêne français à 100%, dont 20% de fûts neufs.

