

WAIMAUNGA

ARGILES ÉOLIENNES

CUVÉE PARCELLAIRE SAUVIGNON BLANC

Le nez présente des notes fraîches d'agrumes avec une pointe de chèvrefeuille. Le palais est très vif et vibrant, les saveurs de zeste de citron et de citron vert sont équilibrées par une minéralité persistante, couronnée par un mordant de groseille à maquereau en fin de bouche.

TECHNIQUE

TERROIR

Argiles de Broadbridge et Wither

CLIMAT

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

RENDEMENT

8,5 t/ha

ÂGE DES VIGNES

15 - 20 ans

ALCOOL

13,5%

POTENTIEL DE GARDE

5 - 10 ans

PLUVIOMÉTRIE

Moy. 619 mm

ENSOLEILLEMENT

Moy. 2 520 hours

ACCORDS METS & VIN

Huitres fraîchement pêchées et réduction de citron, ou avec un brie crémeux et du pain frais.

TERROIR & VITICULTURE

Nommé d'après la **période de glaciation** qui a formé ce terroir exceptionnel, **Waimaunga** est l'expression la plus pure de son terroir 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.

VITICULTURE

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 chêne 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.

