



2022 Sauvignon Blanc Otira

Marlborough, Clos Henri

Clos Henri dans un nouvel habit

Description:

La famille Bourgeois, connue pour son domaine dans la région de la Loire en France, est également réputée en Nouvelle-Zélande pour ses prestigieux Sauvignons Blancs. L'Otira allie l'élégance caractéristique des vins classiques de la Loire à la fraîcheur exotique de Marlborough. Située dans la région de la West Coast, au cœur de l'île du Sud de la Nouvelle-Zélande, la petite ville d'Otira a inspiré cette redéfinition du Clos Henri, le fleuron de la maison produit en biodynamie.

Note de dégustation:

Jaune étincelant aux reflets tirant sur le vert. Le bouquet séduisant et frais est marqué par les fruits de la passion et les agrumes, sur des nuances d'herbe fraîchement coupée, de pierre humide et de fines herbes. La bouche est dominée par un fruité gourmand, richesse aromatique, fondant et complexité. Très beaux arômes d'agrumes, zestes, fruit de la passion et mangue, sur de superbes nuances épicées, subtiles et agréables, la fraîche acidité est parfaitement intégrée, discrète note de silex. Puissance, amplitude et grande persistance.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour les mets au poisson comme la salade de thon, les poissons fumés ou les pâtes aux fruits de mer, mais il convient aussi très bien pour les terrines de légumes, le taboulé ou les raviolis chinois.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

Nouvelle-Zélande

Région:

Marlborough

Producteur:

Clos Henri

Notation(s):

James Suckling 96/100, Score 19/20, Parker 95/100

Elevage:

8 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

100% Sauvignon Blanc

Référence:

0740322

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc Otira

Marlborough
Clos Henri

Origine:	Nouvelle-Zélande
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 19/20, Parker 95/100
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés