

Villa Maria

Silver Lake – Sauvignon blanc

Nouvelle Zélande - Marlborough valley

L'histoire de Villa Maria est celle d'une passion absolue. Fondée en 1961, c'est la cave la plus primée de Nouvelle-Zélande. Villa Maria source ses raisins des meilleures régions viticoles afin de produire des vins de qualité exceptionnelle. Le Sauvignon Private Bin issu de la région de Marlborough est comparable aux meilleurs Sauvignons du monde par sa typicité et sa fraîcheur.



Chaque parcelle a été vendangée à maturité optimum



Chaque parcelle a été vinifiée séparément afin de n'effectuer l'assemblage qu'après sélection des meilleurs jus. Les fruits sont pressés puis refroidis à basse température puis laissés sur lies pour fermentation. Les techniques de fermentation à froid sont employées pour extraire le maximum de richesse aromatique et de fraîcheur. Après fermentation les vins sont choisis pour l'assemblage, clarifiés et filtrés avant l'embouteillage. Poisson frais frit, légumes de saison grillés, salades



Poisson frais frit, légumes de saison grillés, salades



14 - 16 °C



1 - 5 ans



Robe jaune paille. Des arômes de groseille, de citron vert frais et des arômes de fruits exotiques et de fenouil.

Très juteux en milieu de bouche avec la plénitude et la longueur, une belle acidité en finale fraîche et propre

Bien que la viticulture soit pratiquée en Nouvelle-Zélande depuis le début du XIXème siècle, l'essor qualitatif que l'on connaît aujourd'hui a commencé il y a 30 ans environ. La progression qualitative des vins néo-zélandais a été fulgurante et la réputation méritée de leurs cuvées égale celle d'autres grands pays producteurs. Plus de 8000 hectares de vignes se répartissent sur 8 régions majoritairement au climat océanique. Le Sauvignon Blanc est le cépage qualitatif historique du pays même si le Pinot Noir, le Merlot, le Pinot Gris et le Chardonnay se sont maintenant largement développés.

Le Sauvignon Blanc ou « savvy » (variété de raisin connue principalement en France dans les régions de Sancerre et de Bordeaux) s'épanouit au frais pour produire des vins d'une structure magnifique.

