



## MARLBOROUGH RIESLING



### CEPAGE

100% Riesling

### SOL

Argilo calcaire

### VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle. Pressurage mécanique. Le jus de goutte limpide résultant a ensuite été transféré directement dans des cuves en acier inoxydable, fermentation alcoolique et malolactique. Le vin a été soutiré et laissé dans le réservoir pendant deux mois permettant aux composés aromatiques de se développer. Puis mise en bouteille et élevage en cave.

### DEGUSTATION

- Œil : Un vert doré, pâle et dynamique dans le verre
- Nez : Ce vin présente des arômes frais de citron vert, de sureau et de fruits à noyau blanc.
- Bouche : Avec une acidité naturelle brillante et une sous-jacente douceur de fruits mûrs, la bouche est équilibrée par une minéralité caractéristique qui conduit à une finition croquante et juteuse. Frais et fruité dans sa jeunesse, ce vin va continuer à se développer au fil des ans avec encavage prudent.

### GRAPE VARIETY

100% Riesling

### SOIL

Clay and limestone

### VINIFICATION / AGEING

Hand harvest. Mechanical pressing. The juice was transferred directly in stainless steel tanks, alcoholic and malolactic fermentation. The wine was taken away and left in the reservoir during two months allowing the aromatic compounds to develop. Then bottling and ageing in cellar.

### TASTING

- Colour : A golden, pale and dynamic green in glass
- Nose : This wine has fresh aromas of lime, elder and white stone fruits.
- Mouth : A brilliant natural acidity and an underlying sweetness of ripe fruits, the mouth is balanced by a characteristic minerality which leads to a crunchy and juicy finish. Fresh and fruity in its youth, this wine is going to keep developing over the years with careful storage.