



TOHU

MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC



CEPAGE

100% Sauvignon Blanc

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 de citron et de fruits exotiques.
- Bouche : La bouche est portée sur la vivacité et des fruits exotiques avec des notes d'herbes fraîches. Vin très bien équilibré et frais.

GRAPE VARIETY

100% Sauvignon Blanc

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 aromas of lemon and exotic fruits.
- Mouth : The mouth is fond on the liveliness and the exotic fruits with notes of fresh herbs. Very well balanced and fresh wine.