



22<sup>60</sup>\$



## NAUTILUS – Sauvignon blanc – Marlborough 2022 SOUTH ISLAND, NOUVELLE-ZÉLANDE

### SPÉCIFICATIONS

#### CODE SAQ

13450203

#### PAYS

South Island – Nouvelle-Zélande

#### FORMAT

750

#### MILLÉSIME

2022

#### APPELLATION

VDT Marlborough

#### CÉPAGE

100% Sauvignon Blanc

#### ALCOOL

12.5

#### DISTRIBUTION

Produits SAQ

#### TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

### VIGNOBLE

#### LIEU, NOM

Wairau Valley (Marlborough), South Island.

#### ÂGE MOYEN DES VIGNES

Plusieurs hectares de vignes plantées vers 2001 et 2003.

#### TYPE DE SOL

Alluvions caillouteuses et argileuses.

#### ALTITUDE

Entre 40 et 70 mètres.

#### SUPERFICIE DU DOMAINE

Sauvignon blanc: environ 50 ha (sur 70 ha au total).

#### CARACTÉRISTIQUE

Les raisins sont issus de différents domaines de la Wairau Valley, dont Kaituna, Lanark Lane, Renwick et Opawa.

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### RÉCOLTE –

Vendanges mécaniques.

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Levures sélectionnées

Vinification: 98% en cuves inox

2% en barriques

Élevage sur lies pendant 5 mois.

#### SPÉCIFICITÉS –

Vin Vegan.

### DÉGUSTATION

#### VISUEL

Une robe exhibant une couleur jaune pâle.

#### OLFACTIF

Des arômes de fruit de la passion et de groseille avec une pointe de basilic.

#### GUSTATIF

En bouche, nous pouvons retrouver des notes de melon, une superbe belle structure et une finale typée.

#### ACCOMPAGNEMENT

Il se marie très bien avec des fromages de chèvre, des terrines de poisson ou des sushis.

#### TEMPÉRATURE

Servir entre 8 et 10°C

#### TEMPS DE GARDE

Peut se bonifier de 3 à 5 ans

#### ACCOMPAGNE

Apéro, Poissons, Sushis

### AUTRES INFORMATIONS

#### ACIDITÉ

7.5 g/L

#### TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2.8 g/L

#### PH

3.06

### PRIX ET DISTINCTIONS

JAMES SUCKLING

91