

## OPAWA – Pinot gris Marlborough – 2022

MARLBOROUGH

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**

14714872

**PAYS**

Marlborough

**FORMAT**

750

**MILLÉSIME**

2022

**APPELLATION**

VDT

**CÉPAGE**

Pinot gris 100 %

**ALCOOL**

13

**DISTRIBUTION**

Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**

Vin Blanc



22<sup>60</sup>\$

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**

South Island, Marlborough.

**SUPERFICIE DU DOMAINE**

La parcelle représente 25 hectares de sol.

**ALTITUDE**

40 m au-dessus du niveau de la mer.

**TYPE DE SOL**

Limon caillouteux. La rivière Opawa a formé les sols pierreux des vignobles qui sont à l'origine des délicieux arômes et saveurs des vins d'Opawa.

### CARACTÉRISTIQUE

OPAWA (ou « Ōpaoa » qui signifie « rivière fumeuse » en maori).

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

**FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –**

Fermentation en cuves d'inox, avec ajouts de levures aromatiques, suivi d'une courte période sur lies. Le vin est ensuite clarifié et filtré.

**PARTICULARITÉS –**

Les vins d'Opawa sont élaborés avec un minimum d'intervention.

### DÉGUSTATION

**VISUEL**

Le vin est de couleur jaune citron, avec des reflets plus pâles.

**OLFACTIF**

Un nez porté sur la pêche, les abricots et les épices.

**GUSTATIF**

En bouche, on retrouve à nouveau la pêche, avec des notes de noix, d'agrumes et une finale rafraîchissante.

**ACCOMPAGNEMENT**

Il accompagne à merveille les plats épicés et asiatiques.

**TEMPÉRATURE**

Servir entre 6 et 8°C

**ACCOMPAGNE**

Apéro, Volailles, Poissons, Sushis, Plats Végétariens

### AUTRES INFORMATIONS

**ACIDITÉ**

5.5 g/L

**TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL**

5.8g/L