



<https://seresin.co.nz>



**Nouvelle
Zélande**



Seresin

Chardonnay 2023

HISTOIRE :

Seresin Estate a été fondé en 1992 par le célèbre réalisateur Néo-Zélandais Michael Seresin à qui l'on doit de nombreux films à succès dont un opus de la saga Harry Potter, Gravity et Midnight express.

Passionné de vin depuis son plus jeune âge, il installe sa propriété, loin de Hollywood, au cœur de Marlborough en Nouvelle-Zélande, s'inspirant des fermes Toscanes. La propriété est plantée d'un tiers de vignes, le reste étant consacré aux oliviers et aux animaux. Trois vignobles ont été plantés, deux situés dans la vallée chaude de Wairau et le troisième sur les sols d'argile de la vallée d'Omaka.

La vigneronne Tamra Kelly-Washington définit Seresin comme « du Nouveau Monde avec l'attitude de l'Ancien Monde », travaillant dans le respect des sols, travaillés au cheval et cultivés en biodynamie. Les étiquettes sont frappées de l'empreinte d'une main ouverte qui symbolise les valeurs du domaine guidé par la créativité, l'artisanat et le cœur.

APPELLATION : Marlborough
CÉPAGE : 100% Chardonnay
TERROIR : Sols argilo-calcaires
RÉGION : Southern Valleys
VIGNOBLE : Raupo Creek, certifié bio et biodynamique
DEGRÉ ALCOLIQUE : 13,5%

ELEVAGE :

Élevage de 9 mois en fûts de chêne français (puncheons et barriques)

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 10 - 12°C



NOTES DE DÉGUSTATION :

Cameron Douglas MS : 93/100
RP 90/100

Nez complexe et raffiné, mêlant épices de bois, fruits jaunes à noyau (nectarine), zeste de pamplemousse, pomme croquante, vanille subtile, noix grillée et une touche d'avoine.

En bouche, le vin est sec, ample et frais, avec une texture crémeuse et une belle tension apportée par l'élevage sur lies ; les saveurs de pomme, agrumes et fruits à noyau s'entrelacent avec des notes de vanille et de noix grillée, portées par une acidité juteuse et une finale longue et harmonieuse.

ACCORDS :

queues de langouste grillées, une pasta au parmesan, ou des plats de poisson riche comme le saumon