



<https://seresin.co.nz>



**Nouvelle
Zélande**



Seresin

Sauvignon Blanc 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 : 90% Sauvignon Blanc
et 10% Semillon
TERROIR : Sols argilo-calcaires
RÉGION : Vallée de Omaka
ACIDITÉ : 5.9 g/L
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5%

ELEVAGE :

Elevé 7 mois en barriques

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans

Température de service : 10 - 12°C

NOTE PRESSE :

James Suckling : 92/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

C'est un Sauvignon Blanc léger, frais et acidulé avec 10 % de sémillon. Au nez le vin offre des arômes d'herbe coupée, de pomme verte et de poivron vert.

En bouche, le vin est texturé par ses lies, le vin offre des arômes de noisette fraîche, de coquille d'huître, de pomme verte et de fruit de la passion.

ACCORDS :

Salade d'asperges, de fenouils et d'avocats, plateau de fruits de mer, poulpe grillé, poulet et sa sauce aux épices.

