



*Coureur
des vignes*



PINOT NOIR ESTATE

AKARUA

CENTRAL OTAGO, NOUVELLE-ZÉLANDE

LE PRODUCTEUR

Akarua est le projet de l'homme d'affaire néo-zélandais David Skeggs. Ce dernier ayant fait fortune dans d'autres industries (pêche, tourisme, etc), il décide d'investir dans une winery localisée sur l'un des meilleurs terroirs au monde pour le Pinot Noir. Grâce à des sols uniques, un ensoleillement estival exceptionnel et beaucoup de moyens humains & matériels, Akarua propose des vins qualitatifs et différents de ce que l'on trouve habituellement en Central Otago !

LE VIN

Le vignoble sélectionné pour réaliser cette cuvée est situé dans la prestigieuse sous-région de Bannockburn, à Central Otago. Cette zone montagneuse, parsemée de lacs et de glaciers, est mondialement connue comme étant l'un des plus beaux paysages montagneux de la planète! Elle est aussi réputée pour être l'un des meilleurs terroirs au monde pour l'épanouissement du Pinot Noir.

Les vendanges et le tri ont été faits manuellement, permettant la sélection des meilleurs raisins seulement. Le vin n'a subi qu'une filtration très légère afin de préserver toutes

ses subtilités. Ces procédés ont permis d'obtenir un vin à la concentration de fruit exemplaire, incluant des notes minérales typiques des grands Pinots d'Otago. En bouche, la texture veloutée laisse place à une finale longue et soyeuse. Le passage en barriques durant 11 mois ajoute une touche de complexité et des notes fumées très subtiles. Le vin peut être bu dans sa jeunesse si on veut profiter pleinement de l'éclat de son fruit et de son charme irrésistible ! Sinon il pourra être conservé 5 à 7 ans en cave pour plus de complexité. Le bœuf est son meilleur allié, déclinable sous toutes les formes : en rôti, tartare, carpaccio, etc...

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Pinot Noir
- Sols : schiste alluvial avec sable par endroits
- Vinification : vendanges manuelles
- Élevage : 11 mois en fûts de chêne français (33% de fûts neufs)
- Degré d'alcool : 14%

Code SAQ : +10947960

