



*Coureur
des vignes*



PINOT NOIR

AMISFIELD

CENTRAL OTAGO, NOUVELLE-ZÉLANDE

LE PRODUCTEUR

Amisfield accorde beaucoup d'attention et de précision à ses vins afin de leur donner une pureté et une intensité traduisant le terroir et l'air frais des glaciers. Les moyens mis en œuvre, notamment la récolte manuelle qui préserve la qualité et assure l'intégrité maximale des fruits, permettent la production de vins uniques et reconnus. Aussi, le domaine montre sa sensibilité au respect de l'environnement et s'affirme depuis quelques années comme « producteur responsable ». Il propose des vins en partenariat avec l'organisme de certification biologique de la Nouvelle-Zélande, BIOGRO NZ !

LE VIN

Chaque millésime de ce Pinot Noir est excellent et synonyme de qualité. Ce vin est très représentatif du terroir de Lowburn, qui est une des régions les plus chaudes de Central Otago, tout en possédant un terroir plus « minéral » que la plupart des autres régions. Le soin apporté lors de chaque étape de la vinification donne lieu à un vin très sérieux, avec un profil susceptible de plaire aux palais les plus fins ! L'élevage en barriques françaises pendant 10 mois apporte une touche de

complexité et lui confère une structure tannique soyeuse et délicate ! D'une pureté de fruit exceptionnelle, sans aucune extraction forcée, le nez est très fragrant. En bouche, le vin est riche et expressif, entre notes d'épices et de fruits rouges. L'acidité rafraîchissante et le côté minéral typique de Central Otago se reflètent de façon évidente dans ce Pinot noir, qui pourra facilement vieillir de 5 à 8 ans ! Séduisante et mesurée, sa longueur persuasive accompagnera à merveille avec les brochettes d'agneau au yogourt, les saucisses italiennes marinées et les pâtes sauce arrabiata !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Pinot Noir
- Vendanges : manuelles
- Élevage : 10 mois en fûts français (25% neuf)
- Degré d'alcool : 14%

Code SAQ : +10826084

