



*Coureur
des vignes*



SHED 6 PINOT NOIR

QUARTZ REEF

CENTRAL OTAGO, NOUVELLE-ZÉLANDE

QUARTZ REEF

Nommé en référence au plus grand dépôt de quartz de la Nouvelle-Zélande, Quartz Reef est devenu au fil des ans un des plus célèbres producteurs de Nouvelle-Zélande. Le petit domaine a été fondé en 1996 par trois « aventuriers » du vin, Rudi Bauer, Trevor Scott, et John Perriam. Rudi, le vigneron du groupe, est autrichien d'origine et a travaillé pour plusieurs domaines aux États-Unis. Il est un des pionniers de la viticulture à Central Otago, ayant aidé à la création de plusieurs des plus célèbres domaines de la région. Après 7 ans d'analyse des différents terroirs, il a finalement choisi celui de Bendigo pour y élaborer ses propres vins, terroir qui, selon lui, est le plus propice à la création de vins élégants et complexes. Les vignes de Quartz Reef sont cultivées en biodynamie. Tout le travail au domaine est manuel et les techniques de vinification sont traditionnelles.

LE VIN

Shed 6 est le nom du chai où Quartz Reef élabore ce vin. Il est originaire de Central Otago, région de prédilection pour l'épanouissement du pinot noir, grâce à ses sols alluviaux uniques, un ensoleillement estival fort exceptionnel et l'exposition que les vignes y trouvent.

La région est entourée de montagnes, dont l'eau des glaciers irrigue les vignes au printemps. Les fruits proviennent des terroirs de Bendigo, Bannockburn et Pisa, tous réputés pour la superbe qualité des raisins qu'ils produisent !

Le Shed 6 offre une robe rouge rubis profonde et un bouquet fragrant, suggérant des arômes de fruits noirs, sublimés par des notes de cèdre. En bouche, les saveurs sont fidèles au nez. La texture est agréablement souple, pourvue de tannins fondus. Jeune et fringant, ce vin fait preuve d'un bel équilibre entre fruit et acidité, et ce jusqu'à sa finale savoureuse et persistante. Expressif et frais, voici un rouge avec tout le charme et la qualité de Central Otago !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage: 100% Pinot Noir
- Sols : alluviaux
- Production : 1000 caisses
- Élevage : 50% en fûts de chêne français de 2^{ème} et 3^{ème} années

Code SAQ : + 12902167

