



*Coureur
des vignes*



EIGHT POINT PINOT NOIR

INVIVO

CENTRAL OTAGO, NOUVELLE-ZÉLANDE

LE PRODUCTEUR

Invivo a été fondé en 2007 par deux anciens camarades d'école, Tim Lightbourne et Rob Cameron (vigneron). Ces derniers aimaient tellement le vin, qu'ils finirent par créer leur propre winery pour en faire ! Les crus qui résultent de cette collaboration sont élaborés à leur image, selon une approche innovante et contemporaine! Invivo est désormais un acteur majeur de Nouvelle Zélande, grâce à sa production de vins de classe mondiale dans les régions de Marlborough et Centago Otago. Véritables terres de prédilection du Pinot Noir, la maison en a d'ailleurs fait son cheval de bataille. On sent que sa culture est hautement maîtrisée, ce qui n'empêche pas Rob de faire des expériences avec les moyens utilisés. Dans un court laps de temps, les vins se sont imposés sur la scène internationale grâce aux distinctions qu'ils ont remporté à travers le monde !

LE VIN

Le vignoble sélectionné pour réaliser cette cuvée est situé dans la prestigieuse région de Lowburn, à Central Otago. Cette zone montagneuse de l'île du Sud, parsemée de lacs et de glaciers, est mondialement connue car elle offre l'un des

plus beaux paysages de la planète ! Offrant les conditions idéales à la maturation du raisin, il ne sera pas surprenant de constater l'équilibre d'ensemble de ce vin. Grâce à des sols uniques et un ensoleillement exceptionnel malgré un climat frais, le Eight Point Pinot Noir démontre des arômes affirmés et une belle acidité. Particulièrement expressif, le nez est parfumé et la bouche est dominée par des saveurs de prunes fraîches et de cerises. Relevée de notes épicées et torréfiées, ce vin offre une magnifique expression du terroir de Central Otago. Le passage en fûts de chêne confère au palais belle une souplesse et des tannins fondus ! Moins concentré que dans le Invivo Pinot Noir Estate, ce vin se déploie en puissance, mais dans un style plus décontracté. Le bœuf est son meilleur allié, déclinable sous toutes les formes : rôti, tartare, carpaccio, etc...

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Pinot Noir
- Élevage : en fûts de chêne français
- Degré d'alcool : 14%

Code SAQ : +13256021

