



*Coureur  
des vignes*



# BRUT ROSÉ

## 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

Composée à 62% de Chardonnay et 38% de Pinot Noir, cette cuvée, à la production limitée, est élaborée selon la méthode traditionnelle (ou « méthode champenoise »).

Les raisins proviennent de plusieurs parcelles et sont récoltés à la main. Tous les lots sont séparés puis les jus sont décantés et fermentés en cuves inox et vieilles barriques de chêne français. Pour obtenir cette couleur « rosée », une partie du Pinot noir fermente avec les peaux. Une fois la fermentation malolactique terminée, les vins de base, ainsi que 15% de vin de réserve vieilli pendant plusieurs années en vieux chêne français, sont mélangés pour produire

l'Akarua Brut Rosé. Le mélange est ensuite transféré en bouteille avec une levure de tirage et une quantité précise de sucre pour subir la 2<sup>ème</sup> fermentation et vieillir sur lies en bouteille avant d'être dégorgé.

L'Akarua Brut Rosé est un mousseux de caractère à la teinte rose vibrante. Il offre un nez agréable, marqué par des arômes de fraise et de fruits à coques, notamment de noisette. Le Pinot noir étant assez présent, les arômes en bouche sont assez différents de ceux qu'on peut retrouver dans les rosés traditionnels, les notes de fruits rouges étant prédominantes. La texture est agréable, presque crémeuse, et la finale est longue et savoureuse. L'acidité balancée et la fraîcheur incontestable de cette cuvée seront parfaites pour les apéritifs assortis de canapés en tout genre !

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 62% Chardonnay, 38% Pinot noir
- Méthode : traditionnelle
- Degré d'alcool : 13%

**Code SAQ : +13476251**

