

DRINKS.

Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	79989423
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Nouvelle-Zélande
Région	Marlborough
Embouteilleur	Cloudy Bay Vineyards, 230 Jacksons Rd, Blenheim 7240, Nouvelle-Zélande
Marque	Cloudy Bay
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Une acidité équilibrée et des notes minérales salées avec des arômes intenses de fruits à chair blanche au nez. On reconnaît des pêches blanches, des fruits de la passion, des citrons verts, des groseilles à maquereau, de l'herbe coupée, des pommes vertes ainsi que des fleurs de sureau.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	100% Sauvignon Blanc
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
En accord avec	entrées, poissons & fruits de mer, légumes

Description

En 1985, David Hohnen et son équipe ont été parmi les premiers viticulteurs à investir à grande échelle dans des terres dans la région de Marlborough. Il a baptisé son domaine "Cloudy Bay", non pas en raison du ciel nuageux (il y fait en effet généralement très beau), mais en référence à une eau trouble décrite par le capitaine James Cook lors de son voyage en Nouvelle-Zélande en 1770. Aujourd'hui, l'équipe de Cloudy Bay se compose de Yang Shen, Jim White, Daniel Sorrell, Victor Joyeux et Kat Mason, qui tirent tous à la même corde. Au cours des dernières décennies, la région de Marlborough est devenue une région viticole prestigieuse, responsable des trois quarts de la production totale de vin en Nouvelle-Zélande. Les vins de Sauvignon Blanc produits ici ont acquis une réputation particulièrement élevée - depuis que certains experts en vin les considèrent comme les meilleurs du monde, la surface de culture de ce cépage blanc a considérablement augmenté.

Le Sauvignon Blanc de Cloudy Bay a contribué de manière décisive au succès international du domaine. Le millésime 2023 a été positivement influencé par le temps sec et chaud qui a régné pendant la période de végétation. Les vendanges ont eu lieu à partir de la mi-mars. Le jus de goutte obtenu à partir des raisins foulés a été laissé au repos pendant deux à trois jours avant de fermenter principalement en cuve inoxydable. En juin 2023, le vin, qui peut encore séjourner dans une cave à bouteilles privée au moins jusqu'en 2027, a été mis en bouteille. Le producteur recommande de boire le Cloudy Bay Sauvignon Blanc le plus jeune possible et de le déguster en accompagnement de saumon cru ou d'asperges.