



***NOUVELLE ZELANDE***  
***Marlborough***  
***Sauvignon blanc***  
***Saint-Clair***  
***2006***

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Nouvelle Zélande
<b>Appellation :</b>	Marlborough
<b>Encépagement :</b>	Sauvignon blanc
<b>Age moyen des vignes :</b>	25 ans
<b>Sous-sol :</b>	Sol caillouteux
<b>Situation :</b>	En coteaux région de Marlborough
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	Non communiqué
<b>Vinification :</b>	Fermentation en cuve inox thermorégulée
<b>Elevage :</b>	8 mois sur lies fines en cuve
<b>Vinificateur :</b>	Matt Thomson
<b>Propriétaire :</b>	Saint-Clair

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe jaune pâle.
<b>Olfactif :</b>	Le premier nez est intense et végétal. De fines notes de feuilles de tomate et d'herbes fraîches se mêlent à des senteurs de pamplemousse rose, de cassis et de groseilles à maquereau.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque de bouche est ample et grasse avec une belle matière en milieu de bouche. Progressivement arrive une belle acidité droite et longue qui porte le vin d'une agréable manière.
<b>Global :</b>	Un très beau Sauvignon végétal (voire minéral) et frais, parfait pour la cuisine de la mer.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2007 - 2012
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>17.50</del> € TTC - <b>Prix club :15.70 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Apéritif et poissons de rivière
<b>Service :</b>	Carafer ½ heure et servir à 12 ° C