Escarpment

Escarpment Chardonnay offre un caractère distinctif et complexe avec une minéralité vibrante, reflétant le terroir de Te Muna Road à Martinborough. Ce vin raffiné allie des notes vives d'agrumes à des fruits à noyau subtils et une finale texturée et élégante.

ESCARPMENT
MARTINBOROUGH

Alcool :12,90 %

Composition: 100% Chardonnay

Chardonnay 2022

Martinborough, Nouvelle-Zélande

Région et Vignobles

Ce **Chardonnay** est principalement issu du **bloc principal de Te Muna Road**, dans le district de Martinborough, une région renommée pour son climat frais favorable à la viticulture. Les sols alluviaux des terrasses, composés de graviers et de sables, assurent un excellent drainage et contribuent à la minéralité distinctive et à la précision du vin.

La saison de croissance a connu un été frais et humide, repoussant la récolte du Chardonnay en avril. Malgré les défis climatiques, la longue période de maturation a permis de concentrer les saveurs des raisins et d'augmenter leur complexité aromatique. Le fruit de ce vin provient exclusivement de **Martinborough**, avec un mélange de raisins du domaine et de parcelles sélectionnées chez des vignerons partenaires.

Vinification

Ce **Chardonnay** a été élaboré selon des techniques traditionnelles visant à enrichir sa complexité et sa texture. Les raisins ont été **pressés en grappes entières** et fermentés dans des **tonneaux en chêne français** (avec **24 % de bois neuf**) à l'aide de **levures indigènes**. Le vin a été élevé en barrique pendant **11 mois**, intégrant le bois tout en enrichissant la profondeur des saveurs. La fermentation malolactique partielle a ajouté de la rondeur et une belle texture en bouche, tout en conservant l'acidité naturelle du vin.

Notes de dégustation

- **Couleur** : Or pâle.
- **Arôme** : Des arômes élégants d'**agrumes**, de **jasmin** et de **pêche blanche**, avec des nuances de **pierre à fusil** et d'**épices** en arrière-plan.
- **Palais** : Le palais est précis et structuré, offrant des saveurs de **crème de citron** et de **brioche**, avec un noyau de fruits concentrés. Le vin possède une belle minéralité et une acidité naturelle qui apportent fraîcheur et structure. La fermentation malolactique partielle et l'élevage en barrique ajoutent de la complexité et de la longueur à ce vin.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

ESCARPMENT
MARTINBOROUGH

Chardonnay 2022

Le saviez-vous ?

Ce **Chardonnay d'Escarpment** est conçu pour refléter le terroir unique de **Martinborough** et la philosophie de vinification d'Escarpment, qui met l'accent sur l'équilibre, l'élégance et la retenue. Ce millésime démontre la capacité des vignobles de **Te Muna Road** à produire des Chardonnays complexes, avec une minéralité marquée.

Accords mets-vins

- **Fromages crémeux** : L'acidité vive et la minéralité de pierre à fusil du vin se marient parfaitement avec des fromages riches et crémeux comme le brie ou le camembert.
- **Flétan avec beurre blanc** : Les notes d'agrumes et de fruits à noyau du vin complètent la richesse beurrée du flétan dans une sauce classique.
- **Poulet rôti aux champignons** : La complexité et la structure du vin en font un excellent accompagnement pour des plats de poulet riches, notamment ceux à base de champignons.

93

Robert Parker (RP) : 93 Points (2022)

The 2022 Chardonnay shows a cooler vintage than 2021 which saw lots of rain, not a lot of sunshine and some disease pressure—the start of a wet 2023. This is starkly different on the nose! There's far less reduction and flint. This is pretty, floral, pure and mineral. In the mouth, this has a sublime quality to it. It's far sleeker and more polished than the 2021. This tastes far more like a place, this place, than the reduction in the previous wine. It's great!. Clones 95, 548 and Mendoza were used. 13% alcohol, sealed under screw cap.