

Dog Point

Dog Point Sauvignon Blanc est un vin vibrant et expressif du célèbre domaine Dog Point Vineyard à Marlborough, Nouvelle-Zélande. Ce millésime illustre le caractère distinctif et la qualité pour lesquels Dog Point est connu, offrant une expérience délicieuse pour les amateurs de Sauvignon Blanc.



DOG POINT
VINEYARD



Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Sauvignon
Blanc

Sauvignon Blanc 2023

Marlborough, Nouvelle-Zélande

Région et Vignobles

Dog Point est situé dans la vallée de Wairau, Marlborough, une région réputée pour ses conditions idéales de culture des raisins. Le vignoble comprend des vignes âgées de 26 ans en moyenne, avec certaines plantations datant de 1984.

Les sols sont principalement des loams argileux avec des zones graveleuses, contribuant à la complexité et à la minéralité du vin .

Vinification

Les fruits ont été pressés en grappes entières, puis fermentés après un débourage à froid. Notamment, 60% du vin a été fermenté avec des levures indigènes, renforçant son caractère unique. Le vin a été élevé pendant **quatre mois** dans des cuves en acier inoxydable et mis en bouteille sans collage, préservant ainsi sa pureté et sa fraîcheur .

Notes de Dégustation

- **Couleur:** Paille pâle.
- **Arôme:** Le nez est pur et lumineux avec des arômes de pamplemousse et de pêche blanche. Des nuances subtiles de fumée et de gravier ajoutent de la complexité au profil fruité immédiat.
- **Palais:** En bouche, le vin est juteux et moelleux avec des saveurs de fruits à chair blanche. Il présente une acidité rafraîchissante et bien définie, équilibrant le profil fruité ensoleillé et offrant une finale nette et sèche .



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



DOG POINT
VINEYARD

Sauvignon Blanc 2023

Idées d'Accords Mets et Vins

Le Dog Point Sauvignon Blanc se marie parfaitement avec une variété de plats :

- Fruits de Mer: Parfait avec des huîtres fraîches ou du poisson grillé, l'acidité du vin complète la salinité et rehausse les saveurs délicates des fruits de mer.
- Fromage de Chèvre: Les caractéristiques tangy et crémeuses du fromage de chèvre sont bien équilibrées par l'acidité vive et le fruité du vin.
- Salades Légères: À associer avec des salades comprenant des agrumes, de l'avocat ou une vinaigrette légère pour correspondre au profil frais et vibrant du vin .



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 93 Points (2023)

Concentrated, pure fruit flavors. It's light in body but dense in concentration thanks to low yields, displaying both focus and punch. It's almost silvery in color and restrained, thanks to hand-picking leading to pure grapefruit and passion fruit flavors alongside a hint of nectarine. The finish is long, precise and sinewy.



James Suckling (JS) : 92 Points (2023)

Clean and crisp with grapefruit, green melon and lemon character. Hints of stones. Medium body. Lovely acidity and a delicious finish. Some phenolic tension here. From organically grown grapes.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM