



Dog Point

Dog Point Section 94 Sauvignon Blanc est un vin distingué de Marlborough, en Nouvelle-Zélande, renommé pour son profil aromatique complexe et sa profondeur texturale. Il se distingue comme l'une des plus belles expressions de Sauvignon Blanc au niveau mondial, caractérisé par son équilibre, sa complexité et son artisanat impeccable.



DOG POINT
VINEYARD



Sauvignon Blanc Section 94 2018

Marlborough, Nouvelle-Zélande

Région et Vignobles

Le Dog Point Vineyard est situé à Marlborough, en Nouvelle-Zélande, une région célébrée pour ses Sauvignon Blancs de premier ordre. **Le domaine abrite certaines des vignes les plus anciennes de Marlborough, avec des plantations datant des années 1970.** Les sols du vignoble sont principalement composés de loams argileux limoneux bien drainés, en particulier sur les plaines de la vallée, ce qui renforce les saveurs intenses d'agrumes et de pamplemousse dans le vin.

Dog Point pratique l'agriculture biologique depuis plus d'une décennie et est désormais certifié biologique, mettant l'accent sur des pratiques durables et respectueuses de l'environnement. Ce millésime a bénéficié d'une saison de croissance chaude et très sèche, qui, combinée à une gestion méticuleuse du vignoble, a permis une maturation parfaite des raisins.

Vinification

La parcelle unique de vignoble appelée **Section 94 a été plantée en 1992** et est gérée pour des rendements faibles, ne produisant que 3,0 tonnes par acre. Ce faible rendement, combiné à la vendange manuelle (une rareté pour le Sauvignon Blanc néo-zélandais, avec seulement 5 % de vendanges manuelles), garantit des fruits de la plus haute qualité.

Les raisins sont pressés en grappes entières et décantés en cuves pendant 24 heures avant la fermentation. Le vin est vieilli dans de vieux fûts de chêne français pendant 18 mois, ce qui ajoute à sa complexité et à sa richesse texturale. L'utilisation de levures indigènes pour la fermentation renforce encore son caractère unique.

Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Sauvignon
Blanc



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



DOG POINT
VINEYARD

Sauvignon Blanc Section 94 2018

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec des reflets verts.
- **Arôme** : Un bouquet complexe et aromatique avec des notes de cire d'abeille, d'huile de litsée, de vétiver et de chèvrefeuille.
- **Palais** : En bouche, des saveurs de pêche mûre, de melon et de crème de citron, complétées par des touches de citron grillé, de fumée et une note minérale de roche concassée. Le vin a une structure souple et homogène avec un cœur juteux et gagne en intensité jusqu'à une finale épique.

Le Saviez-vous ?

Dog Point tire son nom des anciens parcours de moutons de Marlborough où les bergers utilisaient des chiens pour gérer leurs troupeaux. Cette connexion historique ajoute un charme rustique à l'identité de la marque.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Homard grillé** : Les saveurs complexes et l'acidité du vin se marient parfaitement avec les saveurs riches et sucrées du homard grillé.
- **Salade de fromage de chèvre** : Les notes fraîches d'agrumes et minérales complètent le profil crémeux et acidulé du fromage de chèvre.
- **Poulet aux herbes citronnées** : L'acidité vive et l'influence subtile du chêne rehaussent les saveurs du poulet aux herbes citronnées, créant un accord harmonieux.
- **Plats végétariens** : Son acidité vibrante et son profil aromatique en font un excellent accompagnement pour les plats végétariens, en particulier ceux avec des composants herbacés et citronnés .



James Suckling (JS) : 94 Points (2018)

The complex style is nicely dialed-in here, offering a fresh array of grilled lemon and peach with some gently nutty aromas, as well as a lime-curd edge. Really fresh. The palate has fleshy and smooth texture with praline-like flavors sitting in a fresh citrus and peach core. Drink now. (10/2020)



Wine Spectator (WS) : 94 Points (2018)

Fragrant, intense and succulent, with distinctive honeysuckle, chamomile, spicy marmalade and ripe peach flavors on a fleshy frame, showing a touch of lanolin. Notes of mango, mineral and candied ginger emerge on the finish. Drink now. (12/2020)



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



DOG POINT
VINEYARD

Sauvignon Blanc Section 94 2018



Decanter (DCT) : 92 Points (2017)

From a single parcel within Dog Point's vineyards, located at the confluence of the Brancott and Omaka valleys, the vines planted in 1992 on free-draining, silty clay-loam alluvial soils. A warm spring and late summer were followed by cool but good conditions into the autumn, with harvest concluded rapidly to beat heavy rains in mid-April 2017. The wine was fermented and aged in used French oak barrels for 18 months, and bottled without fining. Toasty wood to the fore on the nose, but there's key lime pie richness and herbal notes of marjoram and bay. Ripe lemon and lime citrus with lightly tropical passion fruit and pineapple, though the fruit is underscored by a distinctly earthy/mushroom creamy character enhancing complexity on mid-palate and finish, which has great length. Best with food such as meaty fish, tuna steak or chicken in a creamy mushroom sauce. (9/2019)



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM