

Escarpment

Escarpment Noir Pinot Noir offre une expression vive et fruitée du Pinot Noir de Martinborough, alliant élégance et saveurs de baies d'été mûres avec une touche d'épices. Ce vin peut être apprécié immédiatement ou vieilli pour développer encore plus de complexité.

ESCARPMENT
MARTINBOROUGH



Alcool :13,50 %

Composition: 100% Pinot Noir

Noir Pinot Noir 2022

Martinborough, Nouvelle-Zélande

Région et Vignobles

Ce vin est produit à **Martinborough**, une région viticole au climat frais située à l'extrémité sud de l'île du Nord en Nouvelle-Zélande. La **terrasse de Martinborough** est renommée pour ses sols alluviaux qui apportent un caractère de fruit frais et vif aux vins de Pinot Noir. La philosophie viticole d'Escarpment est centrée sur l'exploration des limites du Pinot Noir, en élaborant des vins avec une complexité intrigante et une belle structure.

Le label **Noir** reflète plus de trois décennies d'expertise vinicole chez Escarpment. Les raisins de ce millésime proviennent de plusieurs parcelles à travers la région de Martinborough, et le résultat est un assemblage de **24 parcelles individuelles**, capturant l'essence des divers terroirs de la région.

Vinification

Le **Noir Pinot Noir** d'Escarpment a été élaboré à l'aide de techniques traditionnelles. Les raisins ont été **égrappés** et fermentés dans des cuves ouvertes avec des **levures indigènes**. Le vin est resté en contact avec les peaux pendant une moyenne de **20 jours** avant d'être pressé et vieilli pendant **10 mois** dans des barriques de **chêne français** principalement usagées. Il a été mis en bouteille sans **collage ni filtration**, préservant ainsi le caractère naturel et la texture du vin.

Notes de dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis éclatant.
- **Arôme** : Un parfum envoûtant de **baies d'été fraîches**, comme la **canneberge** , la **cerise** et la **fraise**, accompagné de notes sous-jacentes de **terre** et d'**épices** subtiles qui ajoutent de la complexité.
- **Palais** : Le palais révèle un profil de baies frais et vibrant, avec des saveurs de **canneberge mûre**, de **cerise** et de **fraise**. Le vin est doux et éclatant, avec des **tanins fins et granuleux** apportant de la texture et de l'équilibre. La finale est longue, avec une fraîcheur croquante.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

ESCARPMENT
MARTINBOROUGH

Noir Pinot Noir 2022

Le saviez-vous ?

Le label **Noir** représente l'engagement d'Escarpment à créer des vins fruités et accessibles tout en maintenant une complexité intéressante. Avec plus de trois décennies d'expérience, ce label met en valeur la maîtrise du Pinot Noir de la région de **Martinborough**, l'une des régions viticoles les plus réputées de Nouvelle-Zélande.

Accords mets-vins

- **Agneau grillé** : Les saveurs de baies mûres et les tanins doux complètent la richesse de l'agneau grillé.
- **Spaghetti bolognaise** : L'acidité vive et le profil de baies du vin contrebalancent la richesse des pâtes, améliorant ainsi les saveurs du plat.
- **Viandes au barbecue** : Les notes fruitées et fraîches du vin se marient bien avec les saveurs fumées et grillées du bœuf ou du porc au barbecue.
- **Canard rôti avec sauce aux canneberges** : Les saveurs vibrantes de baies dans le vin résonnent avec l'acidité de la sauce aux canneberges, créant un accord harmonieux.

89

Robert Parker (RP) : 89 Points (2022)

This 2022 Noir is fresh and spicy and light in the glass. Winemaker Tim Bourne said there was "no sunshine to bring out the color." There's white strawberry, white pepper, red apples and pomegranate. This is uncomplicated and fresh, delivering really pretty vinosity without insisting on deep thinking. 13.4% alcohol, sealed under screw cap. This comes from 24 individual parcels, 24% from the Te Muna Road Vineyard and the balance coming from town. Sorting was crucial in 2022, both in the vineyard and at the sorting table. It was made with whole bunches at the bottom (in the range of 20% to 50%, depending on the season), with wild ferment after a few days. "While they're fermenting, we start plunging, once a day at the moment," explains Tim. It's left on the skins for about 20 to 30 days (this cuvée was closer to 20 days). Maturation was in mostly older oak (6% new and only 5% whole bunch) for 10 months.