

SAINT CLAIR
MARLBOROUGH

Pioneer Block
SAINT CLAIR
FAMILY ESTATE

Saint Clair

Un Sauvignon Blanc complexe et éclatant de Marlborough, combinant fraîcheur végétale, fruits exotiques et minéralité saline en finale.

SAINT CLAIR
FAMILY ESTATE



Vicar's Choice Sauvignon Blanc 2023

Marlborough, Nouvelle-Zélande

Région et vignobles

Ce Sauvignon Blanc provient du **Pioneer Block 3**, situé dans la **partie basse de la vallée de Wairau**, à l'est de Blenheim, dans la région de Marlborough. Le vignoble, à seulement trois mètres au-dessus du niveau de la mer, repose sur des **sols limoneux profonds, fertiles et bien drainés**, parfaitement adaptés au Sauvignon Blanc.

Le climat maritime y est **plus frais que dans le cœur de la vallée**, ce qui prolonge la période de maturation et préserve l'acidité. Ce qui distingue ce vignoble est l'**orientation originale des rangs de vignes à 43° nord-est/sud-ouest**. Cette disposition particulière crée un **contraste d'exposition au soleil** : des arômes tropicaux intenses sur la face nord, et des notes plus herbacées sur la face sud, résultant en une **complexité aromatique unique**.

Vinification

Le raisin, issu d'un **seul vignoble appartenant à Mark et Kate O'Sullivan**, a été pressé rapidement après la vendange pour minimiser le contact avec les peaux et préserver les arômes délicats. Après un débourbage à froid, le moût a été **fermenté à basse température en cuves inox**, avec des levures sélectionnées pour exalter la pureté variétale.

Aucune fermentation malolactique ni élevage en bois n'a été pratiqué, afin de conserver la **droiture, la fraîcheur et la précision** du vin. Ce lot a été retenu dans la série "Pioneer Block" pour sa **complexité aromatique remarquable**. Il affiche **13 % vol.**, une **acidité totale de 7,6 g/l, 2,11 g/l de sucre résiduel** et un **pH de 3,3**, révélant vivacité et équilibre.

Notes de dégustation

- **Robe** : Vert pâle brillant
- **Nez** : Notes intenses de fruit de la passion, zeste de pamplemousse, citron vert et herbes écrasées
- **Bouche** : Vive, nette et ample, avec des couches de fruits tropicaux, une fraîcheur herbacée et une finale persistante marquée par une minéralité saline

Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Sauvignon Blanc



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Vicar's Choice Sauvignon Blanc 2023

Le saviez-vous ?

La cuvée "**43 Degrees**" tire son nom de l'**orientation inhabituelle des rangs de vignes**, choisie intentionnellement pour **diversifier les profils aromatiques** dans une même parcelle. Ce choix viticole stratégique donne naissance à un Sauvignon Blanc à **la fois expressif, équilibré et profondément lié à son terroir**.

Accords mets et vin

- **Huîtres fraîches au citron** : sublime la salinité naturelle du vin.
- **Ceviche de daurade au citron vert et coriandre** : accentue les notes d'agrumes et la fraîcheur.
- **Tartelette de chèvre frais et herbes du jardin** : équilibre entre douceur lactée et arômes végétaux.
- **Curry vert thaï aux crevettes** : l'acidité et le fruit compensent le piquant tout en rafraîchissant le palais.

