



Mahi

Mahi Pinot Noir incarne l'essence de Marlborough, alliant fruits vibrants, tanins souples et structure raffinée pour offrir un vin élégant et expressif.

Mahi



Pinot Noir 2022

Marlborough, Nouvelle-Zélande

Région et vignobles

Mahi Pinot Noir provient de vignobles sélectionnés à travers Marlborough, une région vinicole de premier plan située sur l'île du Sud en Nouvelle-Zélande. Le vin associe les raisins des **Twin Valleys**, dans la zone plus fraîche de Fareham Road, et des vignobles de **Ward**, à 45 kilomètres au sud de Blenheim. Le vignoble des Twin Valleys apporte finesse et structure, accentuant la fraîcheur vibrante du vin, tandis que le vignoble de Ward contribue à sa richesse et profondeur avec des caractères de fruits noirs audacieux.

Le climat ensoleillé de Marlborough, combiné à des nuits fraîches et à des sols bien drainés, permet une maturation lente et homogène du **Pinot Noir**, créant des vins avec une acidité vive et des saveurs concentrées. Ce terroir joue un rôle clé dans la complexité et l'équilibre de **Mahi Pinot Noir**.

Vinification

Les raisins de **Mahi Pinot Noir** sont récoltés à la main et traités avec une intervention minimale pour respecter l'expression naturelle du fruit. La majorité des raisins est **égrappée**, tandis qu'environ 20 % sont laissés en **grappes entières**, une technique qui améliore la complexité et la texture. Une macération à froid avant fermentation permet d'extraire des tanins souples et des couleurs vibrantes.

La fermentation, réalisée avec des **levures indigènes**, se déroule dans de petites cuves, où le moût est délicatement plongé à la main deux fois par jour. Après la fermentation, le vin est transféré directement dans des **barriques de chêne français** (dont une partie neuve) pour un élevage de **15 mois**, permettant aux saveurs de s'intégrer et de mûrir. Le vin est ensuite délicatement soutiré, assemblé et mis en bouteille sans collage, garantissant pureté et profondeur.

Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Pinot Noir



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Mahi



Pinot Noir 2022

Notes de dégustation

- **Nez** : Bouquet riche de cerises noires, prunes et légères nuances terreuses, accompagné de délicates touches florales.
- **Bouche** : Ample et souple, avec un équilibre parfait entre fruits mûrs, tanins soyeux et acidité vive. Notes de fruits noirs et d'épices menant à une finale longue et harmonieuse.
- **Finale** : Élégante et persistante, mettant en avant la structure harmonieuse et la texture raffinée du vin.

Le saviez-vous ?

Mahi signifie « notre travail, notre art » en Maori, reflétant la philosophie du domaine qui respecte l'individualité de chaque vignoble et crée des vins évoluant naturellement avec le temps.

Suggestions d'accords mets et vins

- **Confit de canard** : L'acidité et les notes fruitées du vin subliment la richesse du canard.
- **Saumon grillé aux herbes** : Complète la fraîcheur et la texture délicate du vin.
- **Risotto aux champignons sauvages** : Les saveurs terreuses des champignons s'accordent harmonieusement avec les nuances épicées et les tanins souples du vin.
- **Gouda affiné** : Le profil noisetté et savoureux du fromage équilibre les fruits et la structure du vin.

James Suckling (JS) : 93 Points (2019)



This has very attractive aromas of fresh red cherries, as well as a gently spicy edge and rose hip, as well as leafy nuances. The palate has a fresh and spicy feel with a core of ripe, fresh red-cherry flavor. Silky tannins. Very drinkable now. Screw cap.

James Suckling (JS) : 92 Points (2018)



A very bright and attractive pinot that has aromas of nectarines, peaches and light red cherries with a succulent, tangy palate that draws vibrant, pure fruit flavor on a fresh finish.

Robert Parker (RP) : 90 Points (2017)



The 2017 Pinot Noir includes about 30% whole bunches, which have no doubt contributed to this wine's unique spiced aromas of clove, coriander and orange rind. There are plenty of cherries as well in this medium-bodied red, supported by softly dusty tannins and crisp acids on the zesty finish.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM