



Seresin

Seresin Reserve Chardonnay est une expression raffinée et élégante du Chardonnay de Marlborough, offrant un palais crémeux, structuré et équilibré par une acidité précise et harmonieuse.



Reserve Chardonnay 2022

Marlborough, Nouvelle-Zélande

Région et Vignobles

Le vignoble **Raupo Creek**, situé au cœur de la **vallée d'Omaka** à Marlborough, est la source exclusive des raisins pour ce vin. Ce vignoble est cultivé selon des **principes biologiques et biodynamiques**, favorisant la biodiversité et la santé des sols, ce qui se reflète dans le caractère unique du vin. Grâce à son **exposition nord-ouest**, le vignoble bénéficie d'un **ensoleillement généreux** et de faibles précipitations, conditions idéales pour une maturation uniforme et des saveurs concentrées.

Les sols riches en argile de Raupo Creek retiennent bien l'eau, permettant aux vignes de prospérer même lors de faibles pluies. Ce terroir est parfaitement adapté au Chardonnay, apportant richesse et minéralité au vin. Les rendements, soigneusement contrôlés à **5-6 tonnes par hectare**, garantissent une maturité et une intensité optimales. La diversité des clones (15, 95 et Mendoza) ajoute profondeur et complexité à l'assemblage final.

Vinification

Le **millésime 2022** a été marqué par des défis, notamment des pluies importantes pendant la période de récolte, augmentant la pression des maladies. Cependant, l'équipe expérimentée du vignoble a géré les vignes avec minutie, permettant de récolter des raisins de qualité optimale.

Chaque clone a été **vendangé à la main entre le 19 et le 27 mars**, puis **pressé en grappes entières** avant un débordage nocturne en cuve. La fermentation s'est déroulée à **100 % avec des levures indigènes**, suivie d'une **fermentation malolactique intégrale**, illustrant une approche naturelle et respectueuse. Le vin a été élevé pendant **six mois en chêne français**, dans un mélange de barriques et de foudres, conférant texture et subtilité boisée. Les lots ont été assemblés, filtrés et équilibrés avec soin avant la mise en bouteille, pour exprimer pleinement le potentiel du millésime.

Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Reserve Chardonnay 2022

Notes de Dégustation

- **Robe** : Doré pâle avec une belle brillance, témoignant de sa pureté et de sa fraîcheur.
- **Nez** : Un bouquet vibrant de **fruits à noyau** comme la pêche et la nectarine, mêlé à des notes de **brioche** et une pointe de zeste d'agrumes. Des nuances boisées délicates ajoutent de la profondeur.
- **Bouche** : Un palais **crémeux et structuré**, avec des saveurs de fruits mûrs équilibrées par une acidité vive. Une subtile minéralité et un boisé bien intégré prolongent la finale élégante.

Le Saviez-Vous ?

Seresin Estate est un pionnier de la **viticulture biodynamique** à Marlborough, mettant l'accent sur la durabilité et l'harmonie avec l'environnement. Le domaine est également certifié vegan, reflétant un engagement envers une vinification éthique et consciente.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Quiche Lorraine** : La texture crémeuse et les notes boisées du vin se marient parfaitement avec la richesse de ce plat, tandis que son acidité équilibre les saveurs.
- **Poulet Vallée d'Auge** : Ce plat normand à base de crème et de pommes se marie harmonieusement avec les arômes fruités et la texture crémeuse du vin.
- **Risotto aux fruits de mer** : L'acidité vibrante du vin équilibre la texture crémeuse du risotto, tandis que sa minéralité met en valeur les saveurs délicates des fruits de mer.
- **Tarte au Comté** : Les notes beurrées et noisettées du Comté trouvent un écho dans les arômes de brioche et la finale crémeuse du vin.



Robert Parker (RP) : 93 Points (2016)

Toasty and rich but still fresh, Seresin's 2016 Chardonnay Reserve is a terrific effort. Pain grillé joins ripe peach and lemon curd on the nose, while the palate is full-bodied without being overly weighty, balancing size and refreshment in an ideal manner. Capping things off is a long, lingering finish that delivers nuances of cinnamon, clove, stone fruit and citrus. The 15% new oak is noticeable but in balance with the concentrated fruit. Drink this over the next few years.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM