



## Seresin

Issu d'une parcelle unique cultivée selon des méthodes biodynamiques dans le vignoble Raupo Creek, ce vin subit une fermentation naturelle, un long contact sur lies et un élevage en fûts, offrant un profil complexe et évocateur.



### Marama Sauvignon Blanc 2022

Marlborough, Nouvelle-Zélande

#### Région et Vignobles

Le **Seresin Marama Sauvignon Blanc** est issu d'une seule parcelle de Sauvignon Blanc du **vignoble Raupo Creek**, situé dans la **vallée d'Omaka**, à Marlborough. Ce vignoble est cultivé selon des principes **biodynamiques** et **organiques**, garantissant une approche durable et holistique de la viticulture. Les pentes **orientées nord-ouest** du vignoble bénéficient de nombreuses heures d'ensoleillement et de faibles précipitations, permettant aux raisins de mûrir pleinement et de développer des saveurs concentrées.

Les **sols riches en argile** de Raupo Creek confèrent au vin une texture et une richesse naturelles. Malgré les défis de ce millésime, avec des pluies importantes augmentant la taille des baies et exerçant une pression accrue sur les maladies, une gestion attentive du vignoble a permis de récolter des fruits de grande qualité. L'équipe de **Seresin** a travaillé rigoureusement pour atténuer ces défis et maintenir la qualité des raisins.

#### Vinification

Le **Seresin Marama Sauvignon Blanc** a été soigneusement récolté à la main et **pressé en grappes entières**. Le jus de première presse a été débourbé avant d'être transféré dans des **fûts de chêne français** et des **puncheons** pour une **fermentation naturelle**. Pendant son séjour en fût, le vin a également subi une **fermentation malolactique**, ajoutant richesse et texture.

Le vin a été élevé pendant **14 mois sur lies**, dont **23 % en fûts de chêne neuf**, ce qui a contribué à sa complexité et à sa structure. Après l'élevage, les différents lots ont été assemblés et filtrés avant la mise en bouteille. Le résultat est un vin à la fois charnu et concentré, avec des notes pierreuses et savoureuses qui équilibrent le caractère tropical du fruit.



Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Sauvignon Blanc



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

[WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM](http://WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM)



# Marama Sauvignon Blanc 2022

## Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune paille avec des reflets dorés.
- **Arômes** : Arômes de **fruits tropicaux** tels que l'ananas et le fruit de la passion, accompagnés de notes **pierreuses** et **savoureuses** issues du long élevage sur lies et du passage en fût.
- **Bouche** : La bouche est riche et texturée, avec des couches de saveurs de fruits tropicaux équilibrées par une minéralité pierreuse et savoureuse. Le long contact sur lies apporte une sensation crémeuse en bouche, tandis que le chêne ajoute des épices subtiles et de la complexité. Une acidité ferme assure une longue finale rafraîchissante.
- **Finale** : Longue, structurée et équilibrée, avec des saveurs tropicales persistantes associées à des notes pierreuses et savoureuses.

## Le Saviez-vous ?

Le nom "**Marama**" signifie "lumière" en maori, reflétant le lien du domaine avec la nature et les principes biodynamiques appliqués au vignoble. Ce vin démontre comment le Sauvignon Blanc peut être élaboré avec une approche plus nuancée et complexe, dépassant le style frais et acidulé généralement associé à ce cépage.

## Idées d'Accords Mets-Vins

- **Noix de Saint-Jacques grillées avec sauce au beurre citronné** : La richesse du vin complète la sauce beurrée et équilibre les saveurs sucrées des Saint-Jacques.
- **Poulet rôti aux herbes et à l'ail** : Les notes savoureuses et l'acidité du vin s'accordent parfaitement avec les herbes rôties et l'ail.
- **Tarte au fromage de chèvre et figues** : L'acidité du vin et ses notes tropicales équilibrent la richesse du fromage et la douceur des figues.
- **Risotto aux champignons** : Les caractéristiques pierreuses et savoureuses du vin s'harmonisent avec les saveurs terreuses des champignons.



### Robert Parker (RP) : 92 Points (2016)

*The current release of Seresin's barrel-fermented luxe Sauvignon Blanc, the 2016 Marama almost exactly matches the color of my 14-karat gold wedding band. Exotic notes of honey, dried spices, ripe peaches and clementines emerge from the glass, while the wine is expansive on the palate, showing ample density, richness and concentration without seeming heavy at all. The finish is fine and long, tinged with hints of mocha and citrus.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM