



Felton Road

Felton Road Block 3 Pinot Noir 2021 est un vin puissant et complexe issu d'un seul vignoble, offrant une expression unique du site Block 3 en Central Otago. Son mélange d'herbes sauvages, d'épices et de fruits profonds en fait un vin remarquable parmi les Pinot Noirs de Felton Road.



FELTON ROAD



Block 3 Pinot Noir 2021

Central Otago, Nouvelle-Zélande

Région et Vignobles

Le **vignoble Block 3** de Felton Road est situé sur une **pente orientée au nord** au sein du **vignoble The Elms** dans la sous-région de **Bannockburn**, en **Central Otago**, Nouvelle-Zélande. Les sols du vignoble sont principalement constitués de **limons profonds** mêlés de **veines calcaires**, fournissant une excellente base pour la culture du Pinot Noir. La pente orientée au nord assure une exposition optimale au soleil, favorisant une maturation homogène des raisins.

Le vignoble est géré selon des pratiques **biodynamiques**, certifiées par **BioGro** et **Demeter**, garantissant la durabilité et la santé de l'écosystème. Les vendanges sont effectuées à la main et des techniques manuelles comme l'**éclaircissage des rameaux**, l'**effeuillage**, et l'**éclaircissage des grappes** sont employées pour maintenir l'équilibre et la qualité des fruits. Ces pratiques méticuleuses permettent une expression précise du terroir de Block 3.

Vinification

Le processus de vinification du **Block 3 Pinot Noir 2021** reflète l'engagement de Felton Road envers une intervention minimale, permettant au caractère du vignoble de s'exprimer pleinement. Les raisins ont été **égappés délicatement** dans des cuves ouvertes, avec **25 % de grappes entières** conservées pour ajouter de la complexité. La fermentation a été réalisée avec des **levures indigènes**, garantissant l'expression naturelle du fruit.

Le vin a subi une **longue macération** sur les peaux pour extraire à la fois la couleur et les tannins, aboutissant à un vin d'une profondeur et d'une concentration remarquables. Le vin a été élevé pendant **13 mois** dans des **fûts de chêne français**, dont **30 % de fûts neufs** provenant de tonneliers artisans de Bourgogne. Fidèle à la philosophie de Felton Road, le vin n'a ni été clarifié ni filtré avant la mise en bouteille, préservant ainsi sa structure et sa texture naturelles.

Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Pinot Noir



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



FELTON ROAD

Block 3 Pinot Noir 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rubis profond avec un cœur vibrant.
- **Arôme** : Le nez s'ouvre sur des arômes de **thym sauvage**, d'épices et de fruits noirs, dont la prune et la cerise noire. De subtiles notes de chocolat et de terre apportent une complexité supplémentaire.
- **Bouche** : Le vin est incroyablement transparent en bouche, avec une texture soyeuse qui vous attire. Des couches de fruits noirs, d'épices et de chocolat se déploient progressivement. Les tannins sont fins et bien intégrés, concentrant leur puissance à l'arrière du palais. Le vin se termine sur une longue finale, avec des saveurs persistantes d'herbes et de fruits mûrs, montrant une structure sérieuse et un potentiel de vieillissement.

Le Saviez-vous ?

Le **Block 3** est l'un des sites les plus célèbres de Felton Road, produisant constamment des vins d'une grande profondeur et d'un caractère exceptionnel. Les **veines calcaires** présentes dans le sol du vignoble contribuent à la minéralité unique et à la structure du vin, en faisant un incontournable dans la gamme de Felton Road.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Canard rôti avec thym et sauce aux mûres** : Les notes herbacées du vin complètent le thym, tandis que la sauce aux mûres rehausse les saveurs de fruits noirs.
- **Souris d'agneau au romarin** : La profondeur et la structure du vin se marient parfaitement avec la richesse de l'agneau mijoté et l'aromatique du romarin.
- **Risotto aux champignons et truffes** : La terre des champignons et des truffes s'harmonise avec le caractère épicé et herbacé subtil du vin.
- **Chevreuil avec une sauce au chocolat noir** : Les touches de chocolat noir et les tannins riches du vin en font un accord idéal pour les viandes de gibier avec des sauces au chocolat.



Decanter (DCT) : 97 Points (2021)

A lovely note of raspberry leaf and peony petal floats above pure and tart notes of crushed blackberry on the nose while black pepper shimmers. The palate is wonderfully crunchy, has echoes of smoke and fine tannins. Red fruit peeks through on the midpalate while the finish echoes hauntingly with peony and pepper. 13 months in 25% new French oak barrels.



James Suckling (JS) : 97 Points (2021)

So aromatic with fresh flowers and rose stems. Shows more whole cluster character than others. Full-bodied with layers of powdery tannins and fruit on the palate creating a gorgeous mouthfeel. Tinges of orange peel. Fine finish. The vines are now 29 years old. Drink or hold.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM