Seresin

Le Seresin Chardonnay est une expression élégante et raffinée du Chardonnay de Marlborough , avec des couches de complexité crémeuse et une structure équilibrée. Ce vin offre des saveurs de fruits à noyau mûrs, de brioche et de subtiles notes boisées, le tout soutenu par une acidité vibrante.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Chardonnay

Chardonnay 2022

Marlborough, Nouvelle-Zélande

Région et Vignobles

Le **Seresin Chardonnay** provient du **vignoble Raupo Creek** dans la **vallée d'Omaka**, à Marlborough. Le vignoble est géré selon des principes **biodynamiques** et **organiques**, garantissant des pratiques durables qui favorisent la santé naturelle et la biodiversité du vignoble. Situé sur une pente orientée **nord-ouest**, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement généreux et de faibles précipitations, des conditions idéales pour la maturation des raisins.

Les sols riches en **argile** du vignoble Raupo Creek ajoutent de la texture et de la richesse au Chardonnay. Le millésime 2022 a vu un temps stable pendant la floraison, favorisant une bonne nouaison. Toutefois, des précipitations importantes avant la récolte ont exercé une pression sur la gestion des maladies, maîtrisée grâce à un effeuillage rigoureux et un tri minutieux des raisins.

Vinification

Les raisins du **Seresin Chardonnay** ont été récoltés à la main, en trois passages distincts selon les clones. Les **clones Mendoza**, **95**, et **15** ont été vendangés séparément pour garantir une maturité optimale. Après la récolte, les raisins ont été **pressés en grappes entières** et laissés à décanter naturellement pendant la nuit en cuves avant d'être mis en barriques.

La fermentation s'est faite naturellement avec **100 % de levures indigènes**, suivie d'une **fermentation malolactique complète**, ajoutant richesse et onctuosité au vin. Le vin a vieilli pendant **6 mois dans des fûts de chêne français**, comprenant à la fois des **puncheons** et des **barriques**, afin de trouver un équilibre entre l'influence du bois et le caractère naturel du fruit. Après l'élevage, le vin a été assemblé, filtré et mis en bouteille.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Chardonnay 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Or pâle avec une belle brillance.
- **Arômes** : Arômes de **fruits à noyau** tels que la pêche et la nectarine, accompagnés de notes de **brioche** et de subtiles touches de bois grillé.
- **Bouche** : La bouche est crémeuse et complexe, avec des saveurs de **pêche mûre**, **abricot** et **zeste de citron**, équilibrées par une acidité fine qui apporte fraîcheur et équilibre. La texture est soyeuse, avec des touches de brioche et de minéralité, menant à une longue finale élégante.
- **Finale** : Une finale propre et persistante, avec une acidité vibrante et une belle intégration des fruits et du chêne.

Le Saviez-vous ?

Le **domaine Seresin** suit des pratiques agricoles **biodynamiques**, qui favorisent non seulement la durabilité, mais aussi l'expression naturelle du terroir du vignoble. Ces pratiques garantissent que les raisins sont cultivés avec une intervention minimale, produisant des vins qui reflètent la pureté et les caractéristiques uniques du vignoble.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Poulet rôti aux herbes et au citron** : La texture crémeuse et l'acidité vive du vin complètent la richesse du poulet rôti, tandis que les éléments d'agrumes rehaussent les saveurs du plat.
- **Homard grillé avec sauce au beurre** : Les notes beurrées et l'acidité vibrante du vin se marient parfaitement avec les saveurs riches du homard et la fraîcheur de la sauce.
- **Risotto aux champignons** : Les saveurs terreuses des champignons s'accordent à merveille avec les notes boisées et la texture crémeuse du vin.
- **Tarte au fromage de chèvre et oignons caramélisés** : L'acidité du vin tranche avec la richesse du fromage et s'accorde à la douceur des oignons.

Robert Parker (RP) : 90 Points (2019)

Seresin's cashew-scented 2019 Chardonnay features darker hints of scorched coffee and struck match on the nose, then settles down on the palate into a generous, medium-bodied offering with a silky mouthfeel and flavors that suggest white peach, Asian pear, honey and ripe citrus. It's a gorgeous wine for casual sipping, but it could also partner well with fish or poultry dishes.