



NOUVELLE-ZELANDE PINOT NOIR

FUSIONAL

De la rencontre entre le terroir de Nouvelle-Zélande et le savoir-faire français, naît un vin d'une très grande intensité, où l'harmonie est la source de tous les plaisirs. Fusional est issu d'une sélection de jeunes vignes sur notre vignoble de Pinot Noir.



CÉPAGE

Pinot Noir - Jeunes Vignes

TERROIR

65% greywacke (galets dans un lit de rivière), 35% broadbridge (argile ocre).

LA VINIFICATION

Issu uniquement de raisins de notre propriété, ce vin a fermenté en cuve inox thermorégulée afin de conserver les arômes gourmands de fruit. 9% du vin est élevé en fûts de chêne français neufs, ceci afin d'enrichir la structure et de lui conférer davantage de complexité.

DÉGUSTATION

Vous apprécierez le nez cacaoté et légèrement fumé tout en finesse et en délicatesse offrant une jolie expression du Pinot Noir sur des arômes de petits fruits rouges. En bouche, la fraîcheur est accompagnée de notes fruitées avec des tanins soyeux. L'ensemble est bien équilibré: la féminité de la structure fine, côtoie une masculine et puissante texture. Un vin que nous avons eu plaisir à élaborer et que vous aurez plaisir à déguster.



Accompagnement

Poissons, crustacés nobles : papillotes de langouste aux trois agrumes, carpaccio de noix de Saint-Jacques...



Température de Service

Entre 11 et 12°C



Vieillissement

4 à 7 ans



NOUVELLE-ZELANDE SAUVIGNON BLANC
FUSIONAL

De la rencontre entre le terroir de Nouvelle-Zélande et le savoir-faire Français, naît un vin d'une très grande intensité, où l'harmonie est la source de tous les plaisirs. Fusional est issu d'une sélection de jeunes vignes sur notre vignoble de Sauvignon Blanc.



CÉPAGE

Sauvignon Blanc - Jeunes Vignes

TERROIR

65% greywacke (galets dans un lit de rivière), 35% broadbridge (argile ocre).

LA VINIFICATION

Issu uniquement de raisins de notre propriété, ce vin a fermenté en cuve inox thermorégulée, ce qui lui a procuré un fruité élégant et de magnifiques arômes. Il a ensuite été élevé sur lies fines pendant six mois environ, pour obtenir une belle rondeur.



DÉGUSTATION

A la fois subtil et intense en bouche, ce vin présente une agréable fraîcheur accompagnée de délicates notes de fruits jaunes bien mûrs.