

Vins de Nouvelle-Zélande

Southern Ocean Pinot Noir

Découvrez Southern Ocean, un vin rouge élaboré avec la variété Pinot Noir qui vous transportera sur les côtes de la Nouvelle-Zélande. Fidèle à son origine, ce Pinot Noir capture l'essence du raisin cultivé dans le climat maritime de Marlborough, connu pour ses vignobles exceptionnels et ses conditions climatiques idéales.

Région

CÉPAGE
Pinot Noir

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 12 y 16ºC

Notes de dégustation

De couleur rouge intense, propre et brillant, avec des arômes épicés et des saveurs de fruits rouges. En bouche c'est un vin élégant avec une bonne structure.

Accords

Ce vin se marie parfaitement avec les viandes rouges grillées et le filet, ainsi que les viandes blanches comme le canard ou l'agneau. Il accompagne également très bien les fromages semi-affinés et les plats de pâtes en sauces à base de tomates et d'herbes aromatiques.

Informations techniques

Macération préférentielle à froid des baies déjà pelées et écrasées, pour mettre en valeur le fruit et adoucir les tanins. Fermentation avec des levures indigènes dans de petites cuves ouvertes, avec des pigeages manuels. Élevage court en fûts neutres à petits grains et non torréfiés, pour préserver la fraîcheur et la pureté variétale des Pinot Noir de la vallée de Marlborough en Nouvelle-Zélande.

Derniers Prix

90 POINTS
2025 Andreas Larsson Tasting: Southern Ocean Pinot Noir 2024



Vins de Nouvelle-Zélande

Southern Ocean New Zealand

Fidèle à son origine, ce Sauvignon Blanc capture l'essence du raisin cultivé dans le climat maritime de Marlborough. Élaboré à partir de vignobles dans les vallées d'Awatare et de Wairau.

vivino 4.0

Région

CÉPAGE
Sauvignon blanc

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12,5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir très frais.

Notes de dégustation

Ce vin a des arômes intenses de fruits tropicaux et goût d'agrumes avec des saveurs intenses de maracuyá et intense groseille.

Accords

Parfait accompagnement de la plupart des poissons, des salades de la mer ou des fromages frais ou de chèvre.

Informations techniques

Après le pressage, le moût est laissé macérer de 6 à 8 heures à basse température pour obtenir l'expression maximale des arômes. La fermentation se fait de manière contrôlée, à une température dans des cuves d'acier inoxydable à 14-16º C.

Derniers Prix

OR
2025 Berliner Wine Trophy: Southern Ocean NZ 2024
2025 Vinalies Internationales: Southern Ocean NZ 2024
ARGENT
2025 Mundus Vini: Southern Ocean NZ 2024
2025 The Drinks Business Asia Masters: Southern Ocean NZ 2024



Afrique du Sud – Cap occidental

Southern Ocean – Afrique du Sud

Fidèle à ses origines, ce sauvignon blanc capture l'essence du raisin cultivé dans le climat humide du Cap occidental.

Région

L'Afrique du Sud est en train de devenir l'une des régions viticoles les plus intéressantes au monde, en particulier pour les vins issus du cépage sauvignon blanc. La plupart des vignobles de cette variété sont situés dans la partie occidentale du pays, connue sous le nom de « Western Cape ». Cette région est parfaitement adaptée à la culture de raisins de sauvignon blanc de grande qualité, car elle offre une combinaison idéale de zones de culture, allant de la côte au climat doux aux zones montagneuses au climat plus froid. Ces conditions donnent naissance à des vins d'excellente qualité, agréablement aromatiques et au goût intense et expressif.

CÉPAGE **Sauvignon Blanc**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **servir froid**

Notes de dégustation

Au nez, c'est un vin net et direct, avec des arômes rappelant les agrumes et les fruits tropicaux. Il offre des saveurs intenses avec des notes florales et herbacées.

Accords

Ce Sauvignon Blanc au style fin et délicat peut être associé à différents types de cuisine. Principalement des plats doux, des poissons et fruits de mer, des crèmes froides ou des salades.
C'est un vin parfait pour l'apéritif et à déguster au verre.

Informations techniques

Après le foulage, le moût macère pendant 6 à 8 heures à basse température afin d'obtenir une expression maximale des arômes. La fermentation est contrôlée, à une température de 14-16 °C dans des cuves en acier inoxydable.
À chaque étape du processus de fabrication, le vin a fait l'objet d'un traitement minutieux.

Derniers Prix

ARGENT
2024 Decanter World Wine Awards: Southern Ocean Sudáfrica 2023