

Oyster Bay

—Sparkling Cuvée Rosé—

Parfois, c'est tout un monde qui s'ouvre à nous.

« Sélection variétale d'intensité élégante sous climat frais – parfum de cerise et arômes de fraises fraîches, accentués par de fines bulles au palais et une finale nette et rafraîchissante. »

MICHAEL IVICEVICH
CENOLOGUE EN CHEF



Chez Oyster Bay, notre philosophie est de produire de grands vins élégants aux caractéristiques locales, au goût affirmé et aux magnifiques arômes de fruits. Oyster Bay Sparkling Cuvée est élaboré à partir des meilleures techniques de vinification actuelles afin de saisir et de mettre en valeur l'intensité unique de cette sélection variétale sous le climat frais de Nouvelle-Zélande. Tout commence dans nos vignobles. Nous sélectionnons des clones de Chardonnay à petites grappes d'intensité aromatique prononcée. Ces vignes à faible rendement poussent sur les terrasses alluviales d'une ancienne rivière et produisent une

sélection variétale pure aux arômes concentrés qu'accompagne une touche naturelle d'acidité, amalgame idéal pour un vin pétillant de très grande qualité.

Les vignes de Pinot Noir poussent sur des terrains alluviaux sablonneux afin d'obtenir une maturation uniforme et

une grande concentration de fruits. Ces raisins de Pinot Noir sont précautionneusement récoltés pour préserver la saveur du fruit qui donne également sa couleur délicate au vin.

Oyster Bay Sparkling Cuvée Rosé est un mariage réussi de Chardonnay et de Pinot Noir. Les fruits élégants et vifs du Chardonnay apportent la finesse au vin, et le Pinot Noir parfumé et riche lui donne son caractère légèrement fruité. Le pétilllement résulte de la fermentation naturelle secondaire qui donne au vin son caractère rafraîchissant et savoureux.

Oyster Bay Sparkling Cuvée : le meilleur du mousseux de Nouvelle-Zélande.

Parfois, c'est tout un monde qui s'ouvre à nous.



VINIFICATION

Oyster Bay Sparkling Cuvée Rosé est un savant mélange de 20 % de Pinot Noir et de 80 % de Chardonnay. Les grappes de Pinot Noir sont cueillies à la main. Les fruits sont doucement broyés, puis après une macération pelliculaire qui donne sa couleur au vin et révèle ses arômes délicats et parfumés, le vin subit une fermentation principale en cuve. Le jus de goutte du Chardonnay est débourbé à froid jusqu'à transparence partielle. Une lente fermentation principale de plusieurs semaines à température contrôlée de 14 °C permet ensuite de faire évoluer ses arômes intenses et élégants.

Le vin de base de la cuvée est obtenu par l'amalgame de Pinot Noir et de Chardonnay. Il estensemencé de levure neutre pour s'assurer que le vin conserve ses arômes de fruits purs. Il peut ensuite subir une seconde fermentation lente en cuve. Ce procédé révèle naturellement les bulles délicates du vin. Après une courte période de contact avec les lies, le vin est embouteillé jeune afin de saisir toute l'intensité et la fraîcheur de la sélection variétale.

Oyster Bay

— Sparkling Cuvée Rosé —

Parfois, c'est tout un monde qui s'ouvre à nous.

oysterbaywines.com

COMPOSITION VARIÉTALE

20 % Pinot Noir, 80 % Chardonnay

CLONES DE VIGNE

Pinot Noir : Clones 115, 667, 777
Des clones de bourgogne sélectionnés donnent un goût et des tannins de fruits mûrs, une très belle couleur et une bonne structure. Ces clones permettent une diversité aromatique des grappes et différentes concentrations en sucres et en tannins. Ils donnent leur plein potentiel sous nos climats lorsqu'ils poussent sur des porte-greffes de faible vigueur sur des sols uniformes.

Chardonnay : Mendoza, 2/23 et clone 6, Dijon B95
Les clones de Chardonnay ont été sélectionnés pour donner des grappes de raisins plus petits aux arômes plus intenses. Des porte-greffes de vigueur moyenne et faible ont été choisis pour convenir aux clones et aux sols.

APPELLATION CHARDONNAY

Hawke's Bay, Nouvelle-Zélande

PROFIL DU SOL

Dépôts alluviaux sur sous-sol graveleux à faible capacité de rétention de l'eau.

APPELLATION PINOT NOIR

Marlborough, Nouvelle-Zélande

PROFIL DU SOL

Uniforme, modérément fertile, loams limoneux reposant sur substrat d'argile, avec faible capacité de rétention de l'eau.

CLIMAT

Le climat frais modéré unique de Nouvelle-Zélande soumis à des influences océaniques produit des grappes d'arôme intense avec une touche d'acidité naturelle.

