

Oyster Bay

— Sparkling Cuvée Brut —

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

« Sélection variétale d'intensité élégante sous climat frais – arômes éclatants de citron vert, d'agrumes et de pêches à chair blanche, 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 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.

Oyster Bay Sparkling Cuvée Brut est élaboré entièrement à partir de raisins de Chardonnay qui lui donnent son élégance, sa finesse et sa minéralité. Nous récoltons les fruits très tôt et nous utilisons des levures neutres pour accentuer le caractère de la sélection variétale.

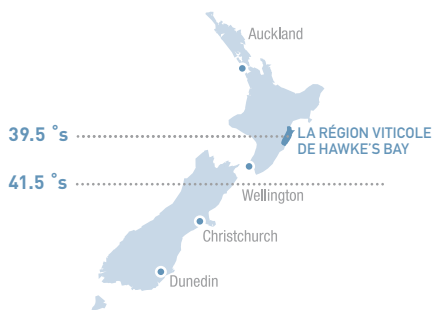
Le pétilllement résulte de la fermentation naturelle secondaire qui donne au vin son caractère rafraîchissant et savoureux. Oyster Bay Sparkling Cuvée, le meilleur du mousseux de Nouvelle-Zélande.

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



VINIFICATION

Le jus de goutte 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 du vin de base. On inocule ensuite une levure neutre au vin de base (cuvée) afin de lui faire subir une fermentation secondaire en cuve de pression, ce qui révèle le délicat pétilllement en bouche et donne au vin sa finale rafraichissante. Après une période de contact de la levure avec les lies, destinée à façonner les différents échelons de complexité et la rondeur en bouche au produit fini, le vin est embouteillé jeune afin de saisir toute l'intensité et la fraîcheur de la sélection variétale.



Oyster Bay

— Sparkling Cuvée Brut —

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

oysterbaywines.com

COMPOSITION VARIÉTALE

100 % Chardonnay

CLONES DE VIGNE

Mendoza, 2/23 et clone 6, Dijon B95

Les clones de Chardonnay ont été sélectionnés pour donner des 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 modérément fertiles sur sous-sol graveleux à 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.