

Oyster Bay Sauvignon Blanc 2006
Marlborough

"Vin exhalant des arômes de fruits tropicaux et de fruits de la passion rehaussés d'effluves d'agrumes, superbe concentration et finesse; bénéficiant d'un climat frais, saveur intense"

Michael Ivcevic, Vinificateur en chef

La philosophie d'Oyster Bay est de produire des vins fins typiques de la région avec un nez élégant et intense présentant de magnifiques saveurs de fruits. Tout commence dans le vignoble. Nous traitons chaque vignoble et collecte de vin séparément. Le fruit est foulé, délicatement pressuré et le jus débourbé à froid. Une fermentation longue et lente à température contrôlée et une mise en bouteille immédiate après la vinification conservent au vin ses saveurs fruitées et ses arômes. Couleur paille nuancée de vert, avec une robe limpide le Sauvignon Blanc Marlborough, Oyster Bay est plein de vivacité. Le nez est aromatique. La bouche est vive avec un goût fruité prononcé. Des saveurs très relevées de fruits de la passion et de fruit tropicaux et un bouquet abondant. Un vin savoureux, élégant et rafraîchissant.

Oyster Bay

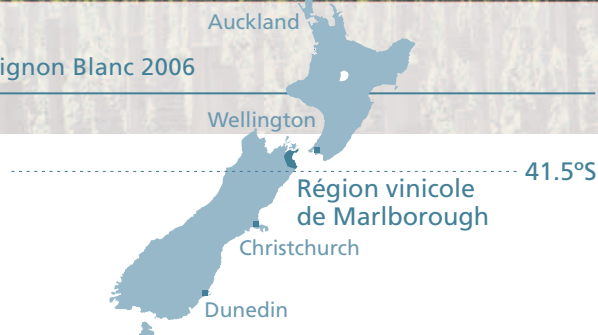
NEW ZEALAND

Sometimes the world really is your oyster.





Spécifications techniques | Oyster Bay Sauvignon Blanc 2006



Saison Viticole 2006 Région de Marlborough

Des conditions climatiques printanières douces et sèches ont provoqué un débourrement en avance de deux à trois semaines par rapport à la moyenne. En novembre, une courte période de températures fraîches durant la floraison a réduit le poids des grappes dans la majorité des terroirs. Des conditions climatiques optimales en décembre et janvier ont précédé un été chaud et l'un des étés les plus secs de tous les temps. En février, une irrigation contrôlée et une gestion de la masse foliaire ont joué un rôle essentiel durant la période conduisant à la véraison et la maturité. À la fin mars, les températures se sont refroidies et les conditions climatiques sont restées sèches jusqu'aux vendanges qui se sont déroulées légèrement en avance par rapport à la moyenne. Des conditions climatiques parfaites ont permis de vendanger progressivement les parcelles au moment où les baies étaient dans un état de maturité optimale. Les raisins sont arrivés à la cave dans des conditions immaculées, saines, présentant une belle concentration et une vive acidité. La saison viticole 2006 est considérée comme l'une des meilleures années de Marlborough jusqu'à présent.

Type de sols

Sols centraux de Wairau, Renwick et Brancott de première qualité. Terres végétales superficielles sablonneuses couvrant des couches profondes pierreuses avec un excellent drainage assurant une fertilité modérée et une faible vigueur.

Sélection clonale/ Bouturage

Prédilection pour les clones de Bordeaux, pour leur intensité variétale et leur goût instantanément reconnaissable. Sélection des portegreffe de vigueur faible et modérée pour leur adaptabilité aux clones et à la vigueur du sol.

Techniques de Vinification

Durant la vendange, les fruits ont été sélectionnés selon la progression du mûrissement des parcelles de vignobles en commençant par les parcelles composées de gravier permettant un bon drainage. Dès leur arrivée au chai les raisins ont été égrappés et envoyés vers des pressoirs. Le moût a été extrait et le reste des baies ont été légèrement pressurées. Le moût a ensuite été débourbé à froid jusqu'à éclaircissement et placé dans des cuves de fermentation en inox. Il a étéensemencé de levures sélectionnées pour obtenir un vin plus complexe et plus aromatique. Fermentation lente sous contrôle permanent des températures, entre 12 et 14 °C (54-59 °F) pendant environ 21 jours. Après une courte période d'élevage sur lies le vin a été placé dans des cuves pour un ultime assemblage. Il a été mis en

bouteille jeune pour conserver au maximum l'élégance la fraîcheur et la vivacité qui caractérisent ce vin.

DONNÉES CLIMATIQUES DE LA SAISON VITICOLE (octobre - avril)		
DEGRÉ-JOURS DE CROISSANCE:	1255 °C	2259 °F
PRÉCIPITATIONS:	280mm	11 pouces
TEMPÉRATURE MOYENNE MAXIMALE:	21 °C	70 °F
TEMPÉRATURE MOYENNE MINIMALE:	10.6 °C	51 °F

AGE DES VIGNES:	4 à 12 ans	
RÉGIME D'ELAGAGE:	Elagage du bois de taille Position verticale des rameaux	
VENDANGE:	11 mars - 9 avril 2006	
RENDEMENT PAR VIGNE: (moyen pondéré)	5.3kg	11,6 livres
RENDEMENT PAR ACRE: (moyen pondéré)	4,3 tonnes	
RENDEMENT PAR HA: (moyen pondéré)	10,9 tonnes	

ÉVALUATION DE LA MATURITÉ DU RAISIN À LA VENDANGE (moyenne pondérée)	
BRIX:	22.4
ACIDITÉ TOTALE:	10,6g/L
pH:	3,14

ANALYSE DU VIN	
ALCOOL:	13% v/v
SUCRE RÉSIDUEL:	2 g/L
ACIDITÉ TOTALE:	7 g/L
pH:	3,2

Oyster Bay

NEW ZEALAND

Sometimes the world really is your oyster.

oysterbaywines.com

OBTSSB06F