

« Parfumé aux fleurs d'été et aux fruits rouges délicats, avec des notes d'agrumes merveilleusement rafraîchissantes et une texture élégante. »

MICHAEL IVICEVICH, CHEF VIGNERON

La philosophie d'Oyster Bay est de produire des vins fins, vifs et élégants et typiquement régionaux aux saveurs splendides de fruits.

Oyster Bay Rosé est élaboré à partir de clones de Pinot Noir et de Chardonnay de première qualité, soigneusement sélectionnés et assemblés pour exprimer toute la vivacité des fruits et de la délicate baie rouge.

Lors de la récolte, nous recherchons le parfum, l'élégance et les profils rafraîchissants de zeste naturel dans le fruit qui apportent profondeur et douceur.

Notre vinification accentue les arômes étonnants du fruit, ce qui donne un aspect rose pâle, mais vif dans ses arômes de fraise et de fruits rouges, avec des tonalités estivales florales.





SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SAQ : 00888999

Oyster Bay Rosé 2019

Saison viticole 2019 - Région de Marlborough

La saison viticole a commencé avec des conditions printanières douces. Les températures ont baissé lors de la floraison du Chardonnay, du Pinot Noir et du Sauvignon Blanc à floraison précoce. En janvier, Marlborough a connu des conditions chaudes et sèches, y compris des nuits plus chaudes que la moyenne. La combinaison de conditions de floraison précoce et d'un mois de janvier a eu pour conséquences des baies de taille inférieure à la moyenne et des grappes moins serrées. Cela a permis un merveilleux enrichissement de la saveur du fruit. Les pluies bienvenues en mars ont soutenu la santé des vignes, et le profil des grappes non compactes a facilité un séchage rapide. Les vendanges ont été effectuées en grande partie par les vignerons, sans pression pluviométrique et sans décisions basées sur la maturité physiologique du fruit. Cela signifie que la récolte des fruits s'est déroulée dans des conditions parfaites, avec de petites baies d'une concentration incroyable, un caractère variétal et une acidité naturelle fraîche. L'année 2019 sera considéré comme l'un des grands millésimes de Marlborough.

Type de sol

Sols de Brancott et de Renwick, limon argileux recouvrant des argiles limoneuses uniformes, modérément fertiles, d'une capacité de rétention d'eau modérée.

Clonale / Sélection de porte-greffes

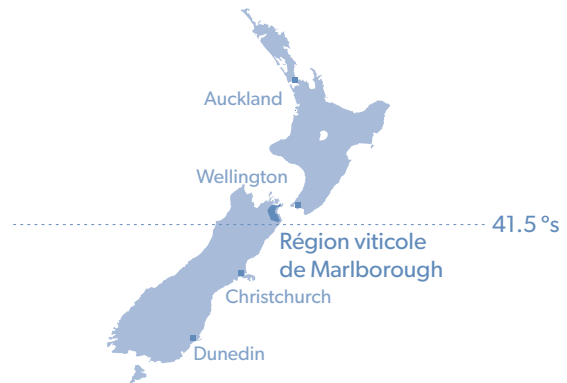
Une gamme de clones et de porte-greffes qui conviennent le mieux à chaque bloc de vigne sont sélectionnés pour offrir des saveurs de fruits concentrés.

Techniques de vinification

Le Pinot Noir et le Chardonnay ont été vinifiés séparément, en utilisant la même approche pour obtenir les arômes et la vivacité des fruits. Les raisins ont été égrappés et écrasés doucement. Le jus a été pressé à froid à l'état clair et soutiré dans des cuves de fermentation en acier inoxydable. Il a ensuite été inoculé avec une sélection de levures, choisies spécifiquement pour augmenter le potentiel aromatique du vin. Une fermentation lente et à température contrôlée entre 13 et 16 °C (55 et 61 °F) a été entreprise pendant environ 14 à 16 jours. Le vin a été mis en contact avec les lies de levure pendant une courte période sans être remuer, ce qui lui confère une texture délicate. Aucune fermentation malolactique n'a été entreprise. Le vin a été soutiré pour l'assemblage final et mis en bouteille jeune pour conserver le caractère rafraîchissant et vif des fruits.

Croissance durable de la vinification

En tant que membre fondateur de Sustainable Winegrowing New Zealand, nous avons toujours reconnu la nature comme le véritable producteur de nos vins. Nous sommes conscients de notre environnement et travaillons dur pour repérer les zones sensibles comme les marécages, les cours d'eau et la végétation indigène afin de nous assurer que nos pratiques viticoles ne nuisent pas aux plantes et aux animaux qui les habitent. Nous minimisons notre consommation d'eau grâce à notre sonde d'humidité du sol à la fine pointe de la technologie. Nous entretenons nos sols en enherbant l'espace entre les rangées (plutôt que de laisser la terre nue), et en jetant nos rognures sous nos vignes pour obtenir une diversité botanique du sol qui attire les insectes bénéfiques.



EMPLACEMENTS DES VIGNOBLES :	Vallée de Wairau, Marlborough
ÂGE DE LA VIGNE :	5 à 22 ans
DATE DE LA RÉCOLTE :	16 au 22 mars 2019

ANALYSE DE MATURITÉ À LA RÉCOLTE (moyenne pondérée)

BRIX :	20,6
ACIDITÉ TITRABLE :	9,2 g/L
pH :	3,3

ANALYSE DU VIN

ALCOOL :	12,5 % v/v
SUCRE RÉSIDUEL :	2 g/L
ACIDITÉ TITRABLE :	6 g/L
pH :	3,4

Oyster Bay

NOUVELLE-ZÉLANDE

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

oysterbaywines.com