



Producteur : Rippon

Couleur : Rouge

Unité : 12

Format : 750ml

Prix : 126.00 \$

Appellation : Central Otago

Type de produit : Vins

Pays : Nouvelle-Zélande

Région viticole : Nouvelle-Zélande

Nom du propriétaire : Nick Mills

Géologie du sol : Graviers de schistes grossiers

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Âge moyen des vignes : Parmi les plus vieilles vignes du domaine

Vinification : Récoltes manuelles. Fermentation parcellaire en levures indigènes dans de grandes cuves inox, environ 20% grappes entières. Durée totale de la macération de 16 à 28 jours

Élevage : 18 mois. Premier passage de 10 mois en fûts de chêne français (21% neufs). La malolactique s'est déroulée sans aide au printemps. Le vin a été soutiré en fût neutre afin d'y passer un deuxième hiver, mise en bouteille sans filtration ni collage

Le domaine :

Dès 1975, des vitis vinifera sont plantés par curiosité sur la terre de Rolfe Mills, pilier de la troisième génération d'agriculteurs de la famille. Puis, en 1982, Rolfe et sa femme Lois se donnent la mission de créer des vins de grandes qualités et commercialisent leur premier millésime en 1989. Rippon Vineyard est logé dans une ancienne grange d'agnelage au Sud de la Nouvelle-Zélande, sur les rives du lac Wanaka. La propriété appartient à la famille Mills depuis quatre générations. Le vigneron actuel, Nick Mills est l'artisan de ce superbe Pinot Noir, reflet de sa formation pointue en Bourgogne. Les vignes de Rippon sont parmi les plus anciennes de la région, datant de 1985 à 1991. Le vignoble de 30 hectares est travaillé en biodynamie, les vignes sont quasi toutes franches de pied (sans porte-greffes) et elles ne sont pas irriguées. Retrouvez dans cette cuvée, fraîcheur, gourmandise et finesse. Pour faire plaisir aux amateurs de la côte de Beaune!