



**Producteur :** Rippon

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 12

**Format :** 750ml

**Prix :** 116.00 \$

---

**Appellation :** Central Otago

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Nouvelle-Zélande

**Région viticole :** Nouvelle-Zélande

**Nom du propriétaire :** Nick Mills

**Géologie du sol :** Couches d'argile qui s'étendent latéralement à travers de fins graviers de schiste

**Encépagement :** Pinot Noir (100%)

---

**Vinification :** Récoltes manuelles. Fermentation parcellaire en levures indigènes dans de grandes cuves inox, environ 20% grappes entières. Durée totale de la macération de 21 à 28 jours

**Élevage :** Premier passage de 12 mois en fûts de chêne français (23% 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.

---

**Aspect gustatif :** Un grand vin, d'une élégance et d'une finesse ciselée à souhait.

---

---

### Le domaine :

Cette cuvée issue d'une sélection parcellaire du vignoble de Rippon. Emma's Block fait face à l'est, au bord du lac où d'anciens récifs d'argile s'étendent latéralement à travers de fins graviers de schiste. Elle doit son nom à l'arrière-arrière-arrière-grand-mère de la génération actuelle de la famille Mills, et par qui le nom est entré dans la famille.