



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.