

Chapel Peak

Nuova Zelanda - Marlborough - Blenheim



CHAPEL PEAK

Proprietà / Fondatori Famiglia Bourgeois

Inizio Attività 2000

Vitivinicultura Biologica Certificata

Ettari 15

Bottiglie prodotte 130.000

CHAPEL PEAK SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH

100% Sauvignon

Zona di produzione: Marlborough

Terreno: argillo-calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: il vino fermenta per 10 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperature comprese tra 15° e 20 °C

Affinamento: in acciaio

Colore: giallo paglierino carico

Profumo: al naso rivela sia il frutto della passione che gli aromi di guava

Sapore: la bocca è molto generosa e ricorda i frutti esotici, soprattutto l'ananas maturo, evidenziato da un tocco di pompelmo, equilibrato e fine, sottile mineralità

Grado Alcolico: 14% vol



La famiglia Bourgeois, tra i massimi interpreti dei vini della Loira con ben 65 ettari di vigna ha intrapreso un'avventura nella regione di Marlborough trasformando una parte di 93 ettari di pascolo in vigneto. Due soli vitigni, il sauvignon blanc ed il pinot nero per questo incontro tra la tradizione francese ed il nuovo mondo, interpretati in due modi diversi. Il Fusional fresco e giovane, di facile beva ma comunque in linea con l'enologia neozelandese mentre il Chapel Peak, con la sua marcata mineralità unita alla profondità dei suoi due vini rappresenta in modo straordinario la tradizione del "Nuovo Mondo". Pur lontani dal terreno amico di Saint-Satur, Arnaud e Cédric Bourgeois, producono vini perfetti interpreti della Nuova Zelanda.