

SAUVIGNON BLANC

PFALZ – SAUVIGNON BLANC

VIN BLANC SEC RACÉ & FIN



PROFIL :

Derrière l'ours sur l'étiquette, se cachent les frères Christian et Oliver Zeter. L'aventure de ces passionnés commence officiellement en 2007 avec la mise en bouteille de leur première cuvée. Depuis la maison Zeter cultive plusieurs hectares de vignes plantées dans les plus belles zones du Palatinat. Fort de multiples expériences professionnelles aux quatre coins du monde et notamment en Afrique du Sud, Oliver Zeter a pris le parti en 2011 de faire du cépage Sauvignon blanc le fer de lance de sa production. En se voyant élu « meilleur Sauvignon blanc » d'Allemagne, Oliver Zeter s'est taillé ces dernières années une place importante dans le monde viticole.

Oliver Zeter raconte qu'il a été « infecté par le virus du Sauvignon blanc » en 1991 ! Aussi dès qu'il s'est installé, il en a planté bien que ça ne soit pas un cépage très répandu dans le Palatinat. Il a eu raison, ses Sauvignon Blancs sont merveilleusement rafraichissants, élégants et d'un équilibre remarquable. Cette cuvée est issue de sept clones différents et d'un assemblage de huit parcelles. Complexité, personnalité et plaisir assurés !

VITICULTURE :

- Cépage : 100% Sauvignon Blanc
- Climat : climat particulièrement doux.
- Terroir : les raisins proviennent d'un total de huit vignobles distribués entre le sud du Palatinat et le Mittelhardt (nord du Palatinat).

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Vendanges manuelles en caissette de 20kg. Pressurage et mise en barrique pour fermentation alcoolique. Elevage en cuve inox sur lies fines pour développer la complexité aromatique.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Un bouquet incroyablement séduisant avec des arômes de groseille, kiwi, citron vert, abricot, mangue, laisse deviner des notes de sureau et de poivre. En bouche, il se révèle corsé, avec beaucoup de fruit, de finesse et d'élégance : un jus, rafraichissant, épicé et délicat. Un grand Sauvignon !

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 9 °C
- Potentiel de garde : 2 années
- Accords mets & vins : plateau de fruits de mer, moules marinière, calmars farcis à la plancha sur le barbecue, escalope de veau au citron, câpres et crème, escargots à la provençale, homard et beurre citronné, papillotes de saumon et de légumes, sole meunière, sushis, cuisine asiatique...

6 BT



Poids : 1,3 kg
Dim : 295 x 80 ø mm



Dim : 265 x 350 x 180 mm

Orientation bt : →
Poids : 8 kg



EUR (80 x 120 cm)

10 couches x 9 cs = 90 cs
Poids : 820 kg / Hauteur : 1,7 m