

# PEPPER TREE SÉMILLON SAUVIGNON BLANC

## Terroir

Ce vignoble de Pepper Tree se trouve dans la région de Mount View, dans la partie inférieure de la Hunter Valley, sur les contreforts abrités de Brokenback Range. Il couvre une superficie de 38,5 ha. La région est caractérisée par des sols à la forte proportion de calcaire dans les roches sous-jacentes. Les loams alluviaux des berges de la rivière au vignoble, sont des sols idéals pour le sémillon et le verdelho. La région d'Orange est privilégiée par son climat froid de haute altitude. Situé à environ 270 km à l'ouest de Sydney, le mont Canobolas, un volcan éteint, domine la topographie et les sols de la région. Les sols du centre de la région sont dérivés de laves basaltiques de l'ancien volcan et se composent principalement de loams argileux bien drainés, d'un rouge profond à brun.

## Vinification et vieillissement

La récolte mécanique de chaque parcelle a été effectuée dans la fraîcheur de la nuit, puis le fruit a été foulé et pressé à son arrivée au chai. Après décantation, le jus clair a été soutiré et inoculé en souches de levure aromatique. Une fois la fermentation terminée, les vins obtenus ont été assemblés et préparés pour la mise en bouteille.

## Caractéristiques

Assemblage expressif alliant les notes de fruit de la passion et de groseille du sauvignon blanc d'Orange, aux nuances de limonade fraîche et de cordial à la lime du sémillon de Hunter Valley. Bouche vive et vibrante, avec des saveurs subtiles d'ortie, de goyave et de citron. Acidité bien équilibrée, avec une finale sèche et franche.

## Autres informations

Sucre résiduel : 6.5 g/L



## Producteur

Pepper Tree

## Catégorie

Vins Blancs

## Cépages

55 % Sémillon, 45 % Sauvignon blanc

## Pays / région

Australie

## Format

750 ml

## Degré d'alcool

13 %

## Disponible dans ces provinces

- Québec