

Place
aux
vins



NOUVELLE ZELANDE

PEREGRINE ESTATE CENTRAL OTAGO

MOHUA



Cépages :

- Pinot Noir



Vinification :

Elevage 10 mois en barrique de
chêne français.



Terroir :

Le sol est principalement constitué
d'alluvions et d'argilo-calcaire
offrant un bon drainage et
écoulement des pluies.



Dégustation :

Texture douce, savoureux et
corsé, ce vin dégage des notes de
cerise rouge, de framboise et de
groseille. Arômes subtiles de
chêne et d'épices asiatiques
savoureuses.



Accords mets /vin :

Saumon, viandes blanches, pâtes
et plats frais et fromages.