



SAINT CLAIR Pioneer Block 10

Pinot Noir Marlborough



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonas, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Naujoji Zelandija, Marlboras



GAMINTOJAS

[Saint Clair](#)



APDOVANOJIMAI

2019 m. – 94 balai – Winefolio.com, NZ



ISTORIJA

Neal ir Judy Ibbotsons, kartu su visu Marlboro regionu, savo veiklą datuoja nuo aštuntojo praeito amžiaus dešimtmečio. Sukaupę 15 metų patirtį, pora įkūrė SAINT CLAIR vyninę, kuri išlieka šeimos verslu iki šiol. Gamintojui priklauso 10 atskirų vardinių vynuogynų, o likusi žaliava atkeliauja iš ilgamečių partnerių, kurie laikosi aukščiausių atskaitomumo standartų. Nuo 2001 m. visi SAINT CLAIR vynuogynai gamybai skirti vynuogynai kasmet yra reitinguojami dešimties balų kokybės skalėje, o informacija apie kiekvieno plotelio unikalų *terroir*, atsakingus asmenis, sėkmingiausius konkretaus vynuogyno metus yra laisvai prieinama gamintojo internetinėje svetainėje. Šiai dienai vartotojai gali rinktis iš daugiau kaip 30 tokių unikalių plotų. Toks niuansuotas požiūris į vyną atsispindi visame SAINT CLAIR vynuogynų portfelyje bei ne tik kasmet susilaukia aukštų kritikų balų, bet ir atskirų nuoširdžių sentimentų: „SAINT CLAIR dabar yra geriausi šalies, o gal ir viso pasaulio Sauvignon Blanc“, - Bob Campbell, Master of Wine.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Pinot Noir vynuogės atkeliauja iš molingų Twin Hills vynuogyno, pietų Marlboro regione esančio Omaka slėnio. Lyginant su Marlboro vidurkiu- šiltesnių dienų, šaltesnių naktų bei didesne vidutine paros temperatūra.

Šio *Block* raudonieji vynai 12 mėnesių brandinami 225L prancūziško ąžuolo statinėse, iš kurių ~25% naujos.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Gilios rubino spalvos vyne juntamos nokių trešnių, slyvų, juodojo pipiro bei vanilės natos. Burnoje harmoningai atsiskleidžia juodųjų alyvuogių, kavos pupelių niuansai. Sodrus, vidutinės rūgšties lygio, kompleksiškas, šilkinis taninų, ilgo poskonio.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

„Vineyard Kitchen“ restorane vynas siūlomas derinyje su 21 dieną brandinta medium rare jautienos nugarine, su orkaitėje kemptais pomidorais, gourmet bulvėm, Salsa Verde padažu.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

15-16°C

