



SAINT CLAIR Vicar's Choice

Sauvignon Blanc Marlborough



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltas, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Naujoji Zelandija, Marlboras



GAMINTOJAS

[Saint Clair](#)



APDOVANOJIMAI

4 „Metų NZ vyvninė“ apdovanojimai - Winestate NZ/Australia
5 „Metų NZ vynas“ titulai - Vienna International Wine Challenge



ISTORIJA

Neal ir Judy Ibbotson'ai, 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 vyno 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 vyno 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

100% *Sauvignon Blanc* vynuogės iš žemutinio Wairau subregiono, Marlboro.

Operatyviai, po minimalios maceracijos, vynas fermentuojamas vėsioje temperatūroje, siekiant išgauti natūralius *Sauvignon Blanc* vynuogei būdingus aromatus.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Šio baltojo sausojo vyno taurėje randame aiškiai išreikštus, intensyvius pasifloro, greipfruto, žalios paprikos, tropinių vaisių aromatus, kuriuos ypač sėkmingai burnoje papildo tvaiski, lyg citrinos, rūgštelė, suteikianti vynui gaivumo. Ilgo, vaisiško poskonio.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Puikiai tinka prie *Cezario* salotų, baltos žuvies patiekalų, suši, jūros gėrybių patiekalų: midijų, svieste ar aliejuje tiekiamų krevečių, šviežio ožkos sūrio.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8-10°C



