



## Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.07

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 6.6 g/L

Sucre résiduel : 10.6 g/L

# HOUSE OF ARRAS

Piper's River - Australie

-----  
[www.tolpuddlevineyard.com](http://www.tolpuddlevineyard.com)



## « A » by Arras

**Appellation :** Piper's River

**Cépage :** Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier

**Terroirs :** Sols volcaniques et argilo-calcaires

**Région :** Tasmanie

**Élevage :** En fût de chêne français

## Un mot sur la cuvée

Découvrez The House of Arras, une véritable expression de son terroir, alliant des vignobles tasmaniens de climat frais à des techniques de vinification champenoises d'exception. Avec A by Arras, chaque bulle incarne le mariage parfait de Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier, offrant une complexité raffinée et une élégance inégalée

## Le domaine

House of Arras, fondé par l'éminent vigneron Ed Carr, est un symbole du sparkling australien. Salué par James Halliday comme le "plus grand vigneron de sparkling d'Australie", Carr est le seul non-champenois à avoir reçu le "Lifetime Achievement Award" en 2018. Attiré par le potentiel de la Tasmanie, il sélectionne les meilleurs raisins de six régions de l'île et vinifie selon la tradition champenoise, avec des dosages minimalistes (extra-brut) et un vieillissement sur lattes de plus de 24 mois. La gamme House of Arras se distingue par la clarté du fruit, la vivacité typique de la Tasmanie, une texture charmante et une complexité rappelant les grandes cuvées de Champagne

### Notes de Dégustation

Profil aromatique : Brioche, terre forestière, air marin et nougat

Opulente, équilibré avec une belle harmonie

### Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 5 ans

### Accords

Coquillages et crustacés

Ceviche de merlu