



Informations techniques

Alcool : 12 %

pH : 3.11

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.6 g/L

Sucre résiduel : 7.4 g/L

JANSZ

Tamar Valley - Australie

www.jansz.com.au



Premium Cuvée

Appellation : Tamar Valley

Cépage : Chardonnay et Pinot Noir

Terroirs : Sols volcaniques et argilo-calcaires

Région : Tasmanie

Élevage : Sur lies

Un mot sur la cuvée

Cette cuvée élaborée selon la méthode champenoise, provient des terroirs exceptionnels de Tasmanie, une île au sud de l'Australie. Son climat frais et humide évoque les célèbres régions de Champagne et de Bourgogne, offrant ainsi une expérience de dégustation unique et raffinée. Découvrez l'élégance et la finesse de ce véritable trésor australien !

Le domaine

Créé en 1975 dans la région de Tamar Valley, au nord-est de l'île, Jansz a bénéficié du savoir-faire du champenois Roederer, partenaire du domaine entre 1986 et 1997. Cette décennie a établi la réputation de la winery et prouvé l'excellente aptitude de la région à produire des vins effervescents de haut niveau selon la "méthode tasmanoise". En 1998, la famille Hill-Smith rachète le domaine, faisant de Jansz une référence incontestée sous la férule de Natalie Fryar, winemaker depuis 2001. Les sparklings, issus des vignobles de Pipers River et Coal River Valley, sont réputés pour leur finesse, leur vivacité, la clarté de leur fruit et leur texture affinée, les rendant à la fois tendres et aériens

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Chèvrefeuille et des agrumes avec des notes de nougats et de noisettes grillées

Crémeuse et aromatique avec une belle vivacité et complexité

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 5 ans

Accords

Sushis et sashimis

Poissons grillés