



## Informations techniques

Alcool : 12 %

pH : 3.11

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 6.67 g/L

Sucre résiduel : 7.9 g/L

# JANSZ

Tamar Valley - Australie

-----  
[www.jansz.com.au](http://www.jansz.com.au)



## Premium Rosé

**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 Premium rosé vibrant et délicat, issu des vignobles d'exception de Tasmanie. Ce vin, conçu pour le plaisir et la fraîcheur, allie l'élégance du style de l'Ancien Monde à des techniques modernes et innovantes. Un véritable hommage à la tradition viticole tout en célébrant la créativité contemporaine !

## 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 : Fraises, pétales de rose, loukoums et brioche fraîche

La bouche est crémeuse, texturée et riche tout en conservant une élégante vivacité et fraîcheur

### Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 5 ans

### Accords

Saumon grillé

Crevettes sautées à l'ail