



Informations techniques

Alcool : 12 %

pH : 3.18

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.63 g/L

Sucre résiduel : 4.6 g/L

JANSZ

Tamar Valley - Australie

www.jansz.com.au



Premium Vintage Cuvée - 2017

Appellation : Tamar Valley

Cépage : Chardonnay et Pinot Noir

Terroirs : Sols volcaniques et argilo-calcaires

Région : Tasmanie

Élevage : En fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Découvrez les meilleurs raisins, soigneusement sélectionnés et récoltés à la main, pour ce pétillant australien incontournable. Grâce à une fermentation en fût et à un vieillissement sur lies de plus de trois ans, ce vin développe une complexité, une crèmeux et une sophistication inégalés, signature de Jansz Tasmania. Un véritable chef-d'œuvre à savourer à chaque gorgée !

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, zeste d'agrumes, crème de citron et brise marine

Crèmeux et sophistiqué, avec une finale rafraichissante

Conseils

T° de Service : 7 - 9° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Saint-Jacques poilés

Canard aux agrumes.