



KOERNER
CLARE VALLEY

KOERNER

Clare Valley - Australie

www.koernerwine.com.au



Classico - 2020

Appellation : Clare Valley

Cépage : 70% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec, 6% Sangiovese et 4% Grenache

Terroirs : Sols d'argile rouge sur calcaire

Région : South Australia

Élevage : 12 mois en fût de chêne français, suivi de 4 mois en cuves en inox

Un mot sur la cuvée

Un vin rouge classique de la Clare Valley avec des arômes de fruits noirs, une texture veloutée et une longueur exceptionnelle. Issu de vignobles biologiques, récolté manuellement et fermenté naturellement, ce vin est vieilli 12 mois en fûts de chêne français puis 4 mois en acier. Sans filtration ni collage, cette cuvée limitée à 300 douzaines incarne authenticité et raffinement

Le domaine

Damon et Jono Koerner, fils de cultivateurs de Clare Valley, sont des vigneronnes modernes travaillant dans les vignobles d'altitude de Clare Valley et d'Adelaide Hills. Leur objectif est de produire des vins frais, texturés, structurés et séduisants, en pratiquant une viticulture biologique, des vendanges précoces et des vinifications minimalistes avec peu de soufre. Leur gamme Koerner, issue du vignoble de Gullyview (750 m d'altitude), propose des rouges étonnants d'assemblages franco-italiens. La gamme Leko, dédiée aux vins d'Adelaide Hills, se distingue par des blancs (savagnin, chardonnay) et des rouges (gamay, pinot, mencia, cabernet franc) dynamiques et originaux.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Fruits noirs et notes délicates de vanille et de cèdre

Texture veloutée et soyeuse qui enrobe le palais avec élégance. Belle vivacité et des tanins soyeux

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 10 ans

Accords

Entrecôte grillée avec sauce aux champignons sauvages

Lasagne alla Bolognese



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.75

Acidité totale (H2SO4) : 4.8 g/L