



KOERNER

Clare Valley - Australie

www.koernerwine.com.au



The Clare Red Wine - 2021

Appellation : Clare Valley

Cépage : 51% Cabernet Sauvignon, 22% Cabernet Franc, 13% Grenache, 6% Malbec, 6% Carignan et 2% Sciacarello

Terroirs : Sols d'argile rouge sur calcaire "Terra Rossa"

Région : South Australia

Élevage : 9 mois en foudres de chêne suivi de 3 mois dans des cuves en inox

Un mot sur la cuvée

Un vin rouge vibrant et lumineux. Inspiré par la Loire et élaboré à partir de cépages bordelais, il séduit par ses fruits éclatants et ses tanins soyeux. Issu des vignobles biologiques Vivian, Parish et Gullyview sur des sols de Terra Rossa, ce vin est le fruit d'une vendange manuelle et d'une fermentation naturelle. Vieilli 9 mois en foudre slavonien et 3 mois en acier, sans filtration ni collage, cette cuvée limitée à 890 douzaines incarne authenticité et élégance

Le domaine

Damon et Jono Koerner, fils de cultivateurs de Clare Valley, sont des vignerons 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 Korner, 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 : Des fruits rouges éclatants avec des nuances fraîches d'eucalyptus

Une entrée soyeuse et vive avec une finale persistante et élégante

Conseils

T° de Service : 14- 16 ° C

Potentiel de garde : 10 ans

Accords

Agneau rôti

Cote de bœuf grillée au sauce poivre



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.59

Acidité totale (H2SO4) : 5.7 g/L