



William Downie



Informations techniques

Alcool : 12 %

WILLIAM DOWNIE

Gippsland - Australie

www.williamdownie.com.au



Gippsland - 2022

Appellation : Gippsland

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols volcaniques et argilo-calcaires

Région : Victoria

Élevage : En cuves inox

Un mot sur la cuvée

Le Pinot Noir de Gippsland de William Downie incarne l'élégance et la complexité propres à ce cépage emblématique. C'est un vin qui invite à la contemplation, idéal pour accompagner des plats délicats ou à savourer seul pour apprécier pleinement son caractère distinctif. À déguster légèrement frais, à une température idéale de 14 à 16 °C

Le domaine

William Downie, expert du pinot noir et pionnier des vinifications minimalistes, incarne une audace joyeuse. Après avoir exploré les régions fraîches de Victoria, il s'est installé dans le Gippsland en 2006. Inspiré par la Bourgogne, il favorise les hautes densités, le bio, les vendanges manuelles, et des vinifications sans extraction excessive. Sans contrôle des températures ni filtration, une touche légère de soufre avant embouteillage sublime chaque parcelle, dévoilant une gamme allant de la légèreté florale à la structure sanguine, un régal pour les amateurs de grands bourgognes

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Fruits rouges et des notes épicées et florales

Texture soyeuse et complexe avec une structure élégante, enrichie par des tanins bien intégrés

Conseils

T° de Service : 14- 16 ° C

Potentiel de garde : 15 - 20 ans

Accords

Thon grillé

Dinde rôti