



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

Acidité totale (H2SO4) : g/L

YARRA YERING

Yarra Valley - Australie

www.yarrayering.com



Blanc de Noirs - 2016

Appellation : Yarra Valley

Cépage : Pinot Meunier

Terroirs : Sols volcaniques et argilo-calcaires

Région : Victoria

Élevage : 12 mois en fût de chêne français usagé

Un mot sur la cuvée

100% Pinot Meunier de Méthode Traditionnelle. En 2008, des bouteilles de Blanc de Noirs ont été découvertes dans la cave du domaine. Cela a inspiré la poursuite de la production en l'honneur du Dr Carrodus, avec un clin d'œil au style des maisons de champagne, Krug & Bollinger. Le vin reste 12 mois en fût de chêne puis, après sa 2nde fermentation, repose 48 mois en bouteille avant dégorgement

Le domaine

Yarra Yering, l'un des plus anciens domaines de la Yarra Valley, a été fondé en 1969 par le visionnaire Dr Bailey Carrodus. Après une visite des domaines européens, Carrodus a planté des vignes et créé en 1973 les cuvées emblématiques Dry Red Wine N° 1 et N° 2, inspirées par Bordeaux et la vallée du Rhône, définissant ainsi le style du domaine axé sur l'élégance, la finesse et la fraîcheur. Sous la direction de Sarah Crowe, vigneronne de l'année 2017, la gamme associe l'élégance européenne à la douceur fruitée de la Yarra Valley. Les vins, agréables dès leur jeunesse, gagnent en grâce et en complexité avec le vieillissement

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Poire, pomme rouge, nuances florales et une touche de pain grillé

La bouche est riche, croquante et lumineuse avec des notes de brioche et une belle vivacité

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 5 ans

Accords

Fruits de mer, coquillages et crustacés

Ceviches