



## Informations techniques

Alcool : 13 %

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : g/L

# YARRA YERING

Yarra Valley - Australie

-----  
[www.yarrayering.com](http://www.yarrayering.com)



## Yarra Yering - 2021

**Appellation :** Yarra Valley

**Cépage :** Chardonnay

**Terroirs :** Sols volcaniques et argilo-calcaires

**Région :** Victoria

**Élevage :** 10 mois en fût de chêne français, dont 30% usagé

## Un mot sur la cuvée

Ce chardonnay provient de parcelles de vignobles donnant des raisins de haute qualité et on été récoltés à la main pour ensuite être placé en barrique de chêne pour la fermentation avec levures indigènes. Une belle fraîcheur est maintenue grâce à l'absence de malolactique et le vin est ensuite élevé pendant 10 mois en fûts de chêne dont 30% de neuf. A garder en cave une dizaine d'année

## 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 : Fleurs blanches, d'écorces de pamplemousse, de poire et de citronnelle avec des nuances de chêne et de coquille d'huitre

Équilibré et généreux avec de belles saveurs fruitées et une vive acidité d'agrumes

### Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 10 ans

### Accords

Sushis et sashimis

Curry Vert de Poulet