



YARRA YERING

Yarra Valley - Australie

www.yarrayering.com



Carrodus - 2017

Appellation : Yarra Valley

Cépage : Cabernet Sauvignon

Terroirs : Sols volcaniques et argilo-calcaires

Région : Victoria

Élevage : 18 mois en fût de chêne français, dont 50% neufs



Un mot sur la cuvée

Découvrez l'élégance et la profondeur du Cabernet Sauvignon de Yarra Yering, méticuleusement élaboré à partir de vignes plantées en 1969. Ce vin révèle une structure raffinée et des tanins soyeux, enrichi par une fermentation en barriques bordelaises de chêne français. À déguster dès maintenant ou à savourer avec le temps, pour une évolution remarquable en cave

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 : Florale, semblable à la myrtille et teinté de violet, avec une touche de chêne

concentré et pourtant superbement élégant, avec une ligne et une longueur exceptionnelles

Conseils

T° de Service : 14 - 16° C

Potentiel de garde : 20 - 30 ans

Accords

Côte de bœuf grillée

Agneau rôti

Informations techniques

Alcool : 13 %

Acidité totale (H2SO4) : g/L