



## Informations techniques

Alcool : 13.5 %

Acidité totale (H2SO4) : g/L

# YARRA YERING

Yarra Valley - Australie

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



## Dry Red Wine n°1 - 2018

**Appellation :** Yarra Valley

**Cépage :** 55% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 12% Malbec et 5% Petit Verdot

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

**Région :** Victoria

**Élevage :** 15 mois en fût chêne français, dont 40% neufs

## Un mot sur la cuvée

Récompensé par 98 points de Huon Hooke et Tyson Stelzer, ainsi que 96 points de James Halliday, ce vin d'exception a décroché une Médaille d'Or au London Wine Competition 2022 et le prestigieux trophée du Yarra Valley Wine Show 2020. Issu des premières vignes plantées à Yarra Yering en 1969, ce millésime combine puissance fruitée et complexité, offrant une longue garde de plus de 20 ans

## 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 : Mûre, anis, salsepareille, pâte d'amande et cassis avec des notes de bergamote et de sauge

Bouche corsée avec un palais charnu, fruité et juteux qui tend vers un fruit souple des tanins fins

### Conseils

T° de Service : 14 - 16 °C

Potentiel de garde : 20 ans et plus

### Accords

Gigot d'agneau rôti

Sanglier