



Informations techniques

Alcool: 14 %

Acidité totale (H2SO4): g/L

YARRA YERING

Yarra Valley - Australie

<u>www.yarrayering.com</u>



Dry Red Wine n°2 - 2016

Appellation: Yarra Valley

Cépage: Shiraz, Mataro, Viognier, Marsanne Terroirs: Sols volcaniques et argilo-calcaires

Région: Victoria

Élevage: 12 mois en fût de chêne français, dont 30% neufs

Un mot sur la cuvée

Élaboré à partir des vignes historiques de 1969 et récompensé par 97 points de James Halliday, cet assemblage de style rhodanien de la Yarra Valley offre un bouquet parfumé et épicé. Vieilli 12 mois en chêne français, ce vin complexe et texturé est parfait à déguster jeune ou à laisser évoluer pendant 20 ans 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: Fruits rouges et noirs, d'épices soutenu par de délicates

nuances boisées et florales

Élégant et floral, des tanis fins et une finale longue

Conseils

T° de Service: 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 20 ans et plus

Accords

Tajine d'agneau aux pruneaux

Chevreuil





