



YARRA YERING

Yarra Valley - Australie

www.yarrayering.com

Dry Red Wine n°3 - 2019

Appellation : Yarra Valley

Cépage : 28% Touriga Naçional, 28% Tinta Cão, 17% Tinta Amarella, 11% Tinta Roriz, 11% Alvarelhao et 5% Sousao

Terroirs : Sols volcaniques et argilo-calcaires

Région : Victoria

Élevage : 10 mois en fût de chêne français usagés



Un mot sur la cuvée

Cet assemblage harmonieux de cépages portugais est vinifié de manière distincte, puis élevé en fûts de chêne français pendant 10 mois avant l'assemblage final. C'est un vin de garde qui récompensera la patience par une abondance de puissance et d'équilibre, ainsi qu'une concentration et une finesse remarquables

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 noirs mûrs accompagné des notes épicées tels que le cardamome

Sa bouche, profonde et délicate, s'étend en une longueur remarquable

Conseils

T° de Service : 14 16 ° C

Potentiel de garde : 8 ans et plus

Accords

Agneau rôti

Risotto aux morilles

Informations techniques

Alcool : 12.5 %

Acidité totale (H2SO4) : g/L