



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.13

Acidité totale (H₂SO₄) : 7.1 g/L

Dosage : 4,7 g/L

HOUSE OF ARRAS

Piper's River - Australie

www.houseofarras.com.au



Blanc de Blancs

Appellation : Piper's River

Cépage : Chardonnay

Terroirs : Sols volcaniques et argilo-calcaires

Région : Tasmanie

Élevage : 30 mois sur lies.

Un mot sur la cuvée

Élaborée exclusivement à partir de Chardonnay des vignobles les plus frais de Tasmanie, cette cuvée, vinifiée selon la méthode traditionnelle puis longuement affinée sur lies, révèle un profil à la fois ciselé et vibrant, soutenu par une tension précise et une élégance remarquable.

Le domaine

House of Arras, fondé par l'éminent vigneron Ed Carr, est un symbole du sparkling australien. Salué par James Halliday comme le "plus grand vigneron de sparkling d'Australie", Carr est le seul non-champenois à avoir reçu le "Lifetime Achievement Award" en 2018. Attiré par le potentiel de la Tasmanie, il sélectionne les meilleurs raisins de six régions de l'île et vinifie selon la tradition champenoise, avec des dosages minimalistes (extra-brut) et un vieillissement sur lies de plus de 24 mois. La gamme House of Arras se distingue par la clarté du fruit, la vivacité typique de la Tasmanie, une texture charmante et une complexité rappelant les grandes cuvées de Champagne.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : este de pamplemousse, lemoncurd, yaourt nature et mie de pain au levain.

La bouche, soyeuse et parfaitement intégrée, se distingue par son équilibre et sa persistance.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Tartare de Saint-Jacques au yuzu

Suprême de volaille fermière, sauce citron-estragon