



Informations techniques

Alcool : 13 %

YARRA YERING

Yarra Valley - Australie

www.yarrayering.com



Underhill - 2017

Appellation : Yarra Valley

Cépage : Shiraz

Terroirs : Sols volcaniques et argilo-calcaires

Région : Victoria

Élevage : 12 mois en fût de chêne français de 500 L, dont 25% neufs

Un mot sur la cuvée

Une Shiraz issue d'une parcelle historique plantée en 1973 à la Yarra Valley. Cette région pionnière définit le style du Shiraz de climat frais du Nouveau Monde. élégante et raffinée, où les fruits noirs et les épices subtiles révèlent un vin structuré et long en bouche. Vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne français, ce vin incarne l'essence même du terroir exceptionnel de la Yarra Valley.

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 : cerise noire, prune rouge, violette, réglisse, touche de viande séchée.

La bouche révèle des fruits noirs intenses et juteux, des tanins soyeux et une finale élégante qui prolonge le plaisir.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Filet de bœuf rôti

Plats méditerranéens avec olives et tomates confites.