



## Informations techniques

Alcool : 13.5 %

# YARRA YERING

Yarra Valley - Australie

[www.yarryaying.com](http://www.yarryaying.com)



## Dry Red Wine n°1 - 2021

**Appellation :** Yarra Valley

**Cépage :** 60% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 11% 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

Cuvée emblématique du Yarra Valley, ce vin issu des premières vignes du domaine, plantées dès 1969 sur le célèbre Block No. 1. Inspiré des grands assemblages bordelais, il met l'accent sur l'équilibre, la finesse et la capacité de garde. Le climat tempéré de la région et l'âge des vignes apportent profondeur et précision, donnant naissance à un vin structuré, harmonieux et conçu pour bien vieillir.

## 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 : Expression profonde et nuancée mêlant fruits noirs mûrs, feuille de laurier et herbes sèches, relevées par des épices.

En bouche, attaque ample et structurée, portée par une acidité fraîche et des tanins fins mais persistants. Finale longue et énergique, sans lourdeur.

### Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 20 ans et plus

### Accords

Côte de bœuf maturée

Épaule d'agneau confite au romarin