



Informations techniques

Alcool : 14 %

YARRA YERING

Yarra Valley - Australie

www.yarrayering.com



Dry Red Wine n°2 - 2021

Appellation : Yarra Valley

Cépage : 96% Shiraz, 2% Mataro et 2% Viognier

Terroirs : Sols volcaniques et argilo-calcaires

Région : Victoria

Élevage : 15 mois en fût de chêne français, dont 30% neufs

Un mot sur la cuvée

Récompensé par 96 points - James Halliday. Issu des vignobles historiques de la Yarra Valley, ce vin rouge complexe et nuancé s'inspire clairement des assemblages du nord de la vallée du Rhône, où le Shiraz dialogue avec le Viognier et le Mataro pour offrir un équilibre subtil entre gourmandise, fraîcheur et profondeur, porté par des vignes anciennes et un climat tempéré.

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 : Nez expressif et complexe, mêlant violette, prune mûre, épices douces et tabac.

En bouche, texture est fluide mais structurée, soutenue par des tanins fermes et fins. La finale est longue, savoureuse et épicée, avec une belle persistance.

Conseils

T° de Service : 15 - 17 ° C

Potentiel de garde : 20 ans et plus

Accords

Bœuf grillé ou braisé, sauce poivrée légère

Carré d'agneau rôti, jus réduit aux épices douces