



Ten Minutes by Tractor  
MORNINGTON PENINSULA



## Informations techniques

Alcool : 13,5 %

pH : 3.66

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 5.9 g/L

# TEN MINUTES BY TRACTOR

Mornington Peninsula- Australie



[www.tenminutesbytractor.com.au](http://www.tenminutesbytractor.com.au)

## Down the Hill Estate - 2024

**Appellation :** Mornington Peninsula

**Cépage :** Pinot Noir

**Terroirs :** Sols volcaniques et argilo-calcaires

**Région :** Victoria

**Élevage :** 11 mois en fûts de chêne, dont 15% neufs

## Un mot sur la cuvée

Ce Pinot Noir issu des parcelles emblématiques « Down the Hill » incarne l'élégance et la finesse de la Mornington Peninsula. Le climat frais et maritime, combiné à un sol varié et à la vinification minutieuse, donne un vin raffiné, expressif et harmonieux, révélant la complexité des fruits rouges et des notes épicées caractéristiques de ce terroir.

## Le domaine

"Ten Minutes by Tractor" tire son nom de la courte distance entre ses trois vignobles originaux. Fondée en 1997 et rachetée par Martin Spedding en 2004 après avoir été impressionné par un pinot noir 2001 acclamé. Spedding a acquis des vignobles comme Wallis, McCutcheon, Coolart Road et Spedding, réintroduisant le pinot noir et le chardonnay avec des pratiques viticoles adaptées au climat frais de Mornington Peninsula. L'objectif est de produire des vins qui reflètent fidèlement leur terroir, avec une gamme de cuvées parcelaires et d'assemblages exprimant la fraîcheur distinctive des vins de la région

### Notes de Dégustation

Profil aromatique : Bouquet raffiné aux nuances terreuses et boisées, où se mêlent la framboise, la cerise noire et une touche d'épices douces et floraux.

En bouche une texture veloutée et structurée, avec une fraîcheur précise et parfaitement équilibré, avec des tanins fins et une finale persistante, légèrement minérale.

### Conseils

T° de Service : 14 - 16° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

### Accords

Plats à base de champignons, volailles rôties ou grillées

Fromages affinés à pâte molle ou croûte fleurie