



TYRRELL'S



Informations techniques

Alcool : 12%

pH : 3.10

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.59 g/L

TYRRELL'S WINES

Hunter Valley - Australie

www.tyrrells.com.au



Vat 1 - 2018

Appellation : Hunter Valley

Cépage : Semillon

Terroirs : Sols argilo-sableux et alluviaux

Région : New South Wales

Élevage : En cuves en inox

Un mot sur la cuvée

Issu des plus vieilles parcelles de sémillon du domaine, plantées en 1923 et conduites en franc de pied sans irrigation, Vat 1 représente la sélection patrimoniale de la propriété. Le millésime 2018, marqué par des conditions sèches et chaudes, a généré de faibles rendements mais une maturité aromatique élevée, donnant un vin plus structuré que la moyenne tout en conservant l'identité fraîche du style Hunter Valley.

Les raisins sont vendangés à la main, triés au vignoble, puis fermentés à température modérée en cuves inox. L'élevage est volontairement très court sur lies fines, sans bois, suivi d'une mise précoce afin de préserver tension et pureté variétale. Le positionnement reste celui d'un grand blanc de garde, signature historique du domaine, combinant accessibilité dans sa jeunesse et potentiel d'évolution notable.

Le domaine

Tyrrell's, avec une tradition viticole de 160 ans, est dirigé par Bruce Tyrrell (quatrième génération) et Jane, John et Chris (cinquième génération) dans la Hunter Valley. Leur vignoble exceptionnel de 108 hectares abrite 7 des 11 plus anciennes parcelles non greffées de la région. Leur gamme emblématique met en avant les cépages de la Hunter Valley, avec des cuvées parcellaires, des shiraz épicées, des sémillons fruités et des chardonnays charnus, illustrant la richesse et la modernité de la région.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : expression d'agrumes frais, citron confit et zeste, soutenue par une note minérale discrète.

Bouche : dense et structurée, fruit mûr mais précis, texture souple équilibrée par une acidité fondue, finale longue et saline annonçant un bon potentiel de vieillissement.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 15 ans et plus

Accords

Bar rôti, beurre blanc citronné

Noix de Saint-Jacques snackées, purée de céleri