



YARRA YERING

Yarra Valley - Australie

www.yarrayering.com



Agincourt - 2019

Appellation : Yarra Valley

Cépage : 70% Cabernet Sauvignon, 30% Malbec

Terroirs : Sols volcaniques et argilo-calcaires

Région : Victoria

Élevage : 12 mois en fût de chêne français, dont 15% neuf

Un mot sur la cuvée

Assemblage issu du bloc historique Agincourt, où le Cabernet Sauvignon a été planté en 1995 et le Malbec en 1990, donnant un vin élégant, aromatique et immédiatement plaisant. Les raisins sont récoltés à la main et triés avec soin. Le Cabernet est ensuite égrappé et foulé dans des cuves ouvertes de 500 kg, avec remontages manuels deux fois par jour et une macération prolongée pour assouplir les tanins. L'élevage en barriques françaises de type Bordeaux, dont 15% neuves, renforce la richesse fruitée et la souplesse du vin.

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 : expressif et complexe, combinant fruits noirs et rouges, avec des touches d'herbes fraîches et de délicates épices.

Bouche raffinée, ample et vibrante, avec des tanins souples et fondus, soutenus par une acidité vivace. La finale est nette, croquante et harmonieuse

Conseils

T° de Service : 14 - 16 °C

Potentiel de garde : 10 ans

Accords

Viandes rouges grillées ou rôties (entrecôte, magret de canard)

Plats mijotés riches et épicés (bœuf bourguignon, tajine d'agneau)

Informations techniques

Alcool : 13 %