



Ten Minutes by Tractor
MORNINGTON PENINSULA



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.59

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.5 g/L

TEN MINUTES BY TRACTOR

Mornington Peninsula- Australie



www.tenminutesbytractor.com.au

Coolart Road - 2024

Appellation : Mornington Peninsula

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols volcaniques et argilo-calcaires

Région : Victoria

Élevage : 10 mois en barriques et puncheons de chêne français (15 % bois neuf)

Un mot sur la cuvée

Ce Pinot Noir, issu du vignoble Coolart Road, en Mornington Peninsula, caractérisé par une expression plus fraîche et nuancée du cépage. Le millésime 2024, marqué par un printemps humide suivi de conditions de maturation idéales, a permis d'atteindre une maturité phénolique homogène et une belle concentration aromatique. Les raisins (clone MV6) ont été vendangés manuellement avec un rendement faible, favorisant intensité et précision. La vinification combine cuves béton (71 %) et inox (29 %), avec 20 % de vendange entière et levures indigènes, suivie d'un élevage de 10 mois en fûts français (15 % neufs).

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 parcellaires et d'assemblages exprimant la fraîcheur distinctive des vins de la région

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Arômes de cerises, de grenade, de violettes, de mine de crayon et d'épices.

La bouche est ample, avec des tanins fins et une finale soyeuse aux notes de fruits noirs. Bel équilibre entre les fruits noirs et sous-bois.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Poitrine de porc croustillante, jus réduit aux prunes rôties

Magret de canard rosé, réduction aux fruits rouges et épices douces