



YERING
Station



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.23

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.26 g/L

YERING STATION

Yarra Valley - Australie

www.yering.com



Chardonnay - 2022

Appellation : Yarra Valley

Cépage : Chardonnay

Terroirs : Sols limon gris sur argile

Région : Victoria

Élevage : 9 mois en foudres français de 500 L, dont 20% de bois neuf.

Un mot sur la cuvée

Ce Chardonnay de la Yarra Valley exprime avec précision le style ciselé et lumineux de cette région de climat frais, où l'équilibre entre maturité du fruit et tension naturelle constitue l'une des signatures du terroir. Issu de vignes jeunes à adultes, cultivées sur des sols de limon gris et d'argile jaune, il est vinifié en barriques avec une fermentation de 10 à 14 jours, puis élevé 9 mois en foudres français. L'absence de fermentation malolactique préserve une acidité nette et structurante, tandis que l'élevage mesuré apporte texture, volume et complexité sans masquer la pureté du fruit.

Le domaine

Fondé en 1838, Yering Station est le premier vignoble de l'État de Victoria et l'un des domaines historiques de la viticulture australienne. Situé dans la Yarra Valley, à environ 45 km à l'est de Melbourne, le domaine cultive aujourd'hui environ 120 hectares répartis sur cinq vignobles, dont Yering Station, Laura Barnes, Carrs, Muirs et Springlane. Certifié Sustainable Winegrowing Australia, il associe patrimoine viticole et approche contemporaine des vins de climat frais, avec une viticulture de précision et un travail parcellaire attentif.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Nez expressif de fleurs blanches, poire et pamplemousse, souligné par une touche discrète de vanille toastée.

La bouche est tendue et précise, la structure apporte volume et densité, avec une finale fraîche, élancée et équilibrée.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 5 ans et plus

Accords

Risotto aux asperges blanches, parmesan affiné et noisettes fraîches

Turbot rôti, beurre blanc citronné et jeunes poireaux