



**YERING**  
*Station*



## Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.63

Acidité totale (H2SO4) : 5.5 g/L

# YERING STATION

Yarra Valley - Australie

-----

[www.yering.com](http://www.yering.com)



## Pinot Noir- 2024

**Appellation** : Yarra Valley

**Cépage** : Pinot Noir

**Terroirs** : Sols limon gris sur argile

**Région** : Victoria

**Élevage** : 10 mois en foudres français de 500 L, dont 18% de bois neuf.

## Un mot sur la cuvée

Issu de parcelles de climat frais à 90 mètres d'altitude sur sols de limon gris et d'argile jaune, il bénéficie d'une vinification en cuves ouvertes, avec contact pelliculaire pendant la fermentation, puis d'un élevage mesuré en chêne français. Le millésime 2024, marqué par un printemps humide puis des températures régulièrement chaudes, a conduit à une saison précoce et resserrée, donnant des vins équilibrés, aromatiques et naturellement concentrés. L'ensemble privilégie la finesse du fruit, la tension de structure et une lecture élégante du Pinot Noir australien.

## 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 : framboise mûre, baie de goji et épices avec des nuances de champignon et une touche fumée.

La bouche est tendue, fine et structurée, portée par des tanins persistants mais délicats, la finale conserve une densité élégante, fraîche et vibrante, avec une dimension terreuse et subtilement fumée.

### Conseils

T° de Service : 7 - 9 °C

Potentiel de garde : 5 ans et plus

### Accords

Filet de veau rosé, girolles poêlées et purée de céleri-rave  
Canard rôti, jus réduit aux baies rouges et betterave confite