



Ten Minutes by Tractor
MORNINGTON PENINSULA



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.25

Acidité totale (H2SO4) : 7.5 g/L

TEN MINUTES BY TRACTOR

Mornington Peninsula- Australie



www.tenminutesbytractor.com.au

10X Field Blend - 2025

Appellation : Mornington Peninsula

Cépage : Riesling, Fiano, Friulano, Gewürztraminer

Terroirs : Sols volcaniques et argilo-calcaires

Région : Victoria

Élevage : 3 mois en cuve inox

Un mot sur la cuvée

Nouvelle expression dans la gamme 10X, ce Field Blend est un assemblage de Riesling, Fiano, Friulano et Gewürztraminer issu des vignobles « Down the Hill ». Les raisins sont vendangés à la main, pressés en grappes entières, puis vinifiés en cuves inox et en cuves béton. La fermentation indigène à basse température permet de préserver l'éclat aromatique, la fraîcheur naturelle et le caractère floral du vin, tandis que le travail sur lies fines apporte une légère complexité et du relief. Le millésime 2025, marqué par des conditions idéales et régulières, donne un blanc sec, aromatique et salin, à la fois original, frais et très accessible.

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 : le nez est expressif et séduisant, avec des notes de groseille, litchi, musc rose et herbes fraîches, complétées par des nuances poivrées.

En bouche, une texture souple et raffinée, équilibrée entre acidité vive et fruité juteux, touche saline subtile, finale longue et harmonieuse.

Conseils

T° de Service : 6 - 9 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Poisson blanc poêlé

Tartare de daurade, citron vert, coriandre et radis croquant