



YERING
Station



YERING STATION

Yarra Valley - Australie

www.yering.com

Shiraz viognier - 2022

Appellation : Yarra Valley

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols limon gris sur argile

Région : Victoria

Élevage : 17 mois en chêne français, 20 % neuf.

Un mot sur la cuvée

Cet assemblage de 97 % Shiraz et 3 % Viognier provient de vignes d'une vingtaine d'années plantées entre 80 - 120m d'altitude. Malgré un printemps frais et pluvieux ayant fortement limité les rendements, le millésime 2022 a bénéficié d'une maturation lente dans des conditions idéales, offrant des raisins d'une remarquable concentration tout en conservant une belle fraîcheur. Vinifié en petits fermenteurs ouverts avec des extractions délicates, le vin est élevé 17 mois en barriques de chêne français, dont 20 % neuves. Une interprétation élégante de la Syrah australienne, où puissance, finesse et équilibre s'expriment avec précision.

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 : baies noires, prune sanguine, cacao, réglisse et cuir poli, relevés par une touche florale apportée par le Viognier.

Bouche, dense et veloutée, soutenue par des tanins mûrs et une finale longue, équilibrée et savoureuse.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 5 ans et plus

Accords

Côte de bœuf maturée, jus au poivre noir

Carré d'agneau rôti, tapenade d'olive noire



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.43

Acidité totale : 6,1 g/L