



Jane Eyre



Informations techniques

Alcool : 13 %

JANE EYRE

Mornington Peninsula - Australie



Shoreham Park - 2023

Appellation : Mornington Peninsula

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols volcaniques et argilo-calcaires

Région : Victoria

Élevage : 5 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Issu d'un vignoble unique situé à Shoreham, dans l'un des secteurs frais et maritimes de la péninsule de Mornington. Issu de vignes de 20 ans plantées en clone MV6, ce Pinot Noir exprime un style plus léger et ouvert que la cuvée Yarra Valley, avec un profil aromatique immédiat, précis et délicatement épicé. La vinification intègre 20 % de grappes entières, apportant relief, fraîcheur et une dimension légèrement herbacée. L'élevage mesuré en chêne français accompagne le fruit sans le dominer, pour un vin fin, savoureux et subtilement structuré.

Le domaine

Déjà reconnue en Bourgogne comme micro-négociante, depuis 2012 Jane Eyre signe en Australie des Pinot Noirs de climat frais, précis et élégants, fidèles à son style de prédilection : finesse, parfum et délicatesse. Ses cuvées proviennent de terroirs soigneusement sélectionnés à Mornington Peninsula, Yarra Valley et Tasmanie. Les raisins sont récoltés et triés à la main, puis vinifiés avec une part de grappes entières, des extractions douces et un élevage mesuré en fûts de chêne français. Le style met en avant la pureté du fruit, la fraîcheur et l'énergie, avec des arômes de fruits rouges, de cerise, de violette, d'épices fines et une grande élégance en bouche.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : le nez est expressif et délicat, avec des arômes de framboise, fruits rouges, zeste d'orange, sous-bois et épices fines.

La bouche est fraîche, fine et savoureuse, portée par les fruits rouges et des tanins soyeux, légèrement accrocheurs en finale, avec une belle acidité qui prolonge l'équilibre.

Conseils

T° de Service : 6 - 9 °C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Gnocchi maison aux noisettes et ricotta

Tarte fine aux champignons, oignons confits et tomme de brebis