



*Jane Eyre*

# JANE EYRE

Yarra Valley - Australie



## Yarra Valley Pinot Noir - 2023

**Appellation :** Yarra Valley

**Cépage :** Pinot Noir

**Terroirs :** Sols volcaniques et argilo-calcaires

**Région :** Victoria

**Élevage :** en hogsheads et puncheons, dont 20 % de bois neuf.

### Un mot sur la cuvée

Ce Pinot Noir provient du vignoble Syme on Yarra, dans l'Upper Yarra. La vinification intègre 20% de grappes entières, apportant relief aromatique, fraîcheur et complexité épicée. L'élevage en grands contenants, avec une proportion modérée de bois neuf, respecte le caractère délicat du fruit tout en apportant une structure fine. Ce Pinot Noir exprime un style lumineux, parfumé et précis, déjà séduisant aujourd'hui, mais suffisamment structuré pour évoluer favorablement pendant 5 à 7 ans.

### 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 délicat et expressif, avec des arômes de fraise épicée, framboise, orange sanguine et fleurs fraîches.

La bouche est légère à moyennement corsée, fraîche et soyeuse, portée par un fruit rouge précis ; les tanins mûrs, fins et persistants donnent de l'allonge à une finale élégante et parfumée.

### Conseils

T° de Service : 6 - 9 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

### Accords

Suprême de pintade rôti, jus aux agrumes et carottes

Truite de rivière grillée, beurre aux herbes et fenouil croquant



## Informations techniques

Alcool : 13 %