

YARRA YERING

Est. 1969

YARRA YERING

Yarra Valley – Victoria – Australie

---

www.yarrayering.com



Underhill Shiraz - 2019

Appellation : Yarra Valley

Cépage : 100% Shiraz

Terroirs : climat frais, parcelle unique d'environ 3,2 ha plantée en 1973 à l'extrémité ouest du vignoble

Région : Victoria

Élevage : 12 mois, pour moitié en foudre neuf de 3 500 L et pour moitié en demi-muids (500 L) de chêne français usagés



Un mot sur la cuvée

Issu d'une parcelle unique de Shiraz plantée en 1973 à l'extrémité ouest du vignoble, Underhill est un Shiraz parfumé de climat frais. Vendangés à la main et triés, les raisins sont vinifiés en grappes ou en baies entières, en partie dans un foudre de 3 500 litres utilisé pour la première fois, le reste dans les petites cuves ouvertes du domaine avec deux pigeages manuels par jour. Une part vinifiée à 100% en grappes entières apporte volume et rondeur.

Le domaine

Yarra Yering, l'un des plus anciens domaines de la Yarra Valley, a été fondé en 1969 par le visionnaire Dr Bailey Carrodus. Après une visite des domaines européens, Carrodus a planté des vignes et créé en 1973 les cuvées emblématiques Dry Red Wine n°1 et n°2, inspirées par Bordeaux et la vallée du Rhône, définissant ainsi le style du domaine axé sur l'élégance, la finesse et la fraîcheur. Sous la direction de Sarah Crowe, vigneronne de l'année 2017, la gamme associe l'élégance européenne à la douceur fruitée de la Yarra Valley. Les vins, agréables dès leur jeunesse, gagnent en grâce et en complexité avec le vieillissement.

Notes de Dégustation

Nez : parfumé, sur la prune bleue et la prune noire, relevé d'une touche d'anis.

Bouche : de corps moyen, vive et gourmande, portée par un milieu de bouche dense. Des notes de viande séchée et de fumé animent la finale, le bois restant en simple assaisonnement.

Conseils

Température de service : 15 - 17 °C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Magret de canard rôti, jus aux olives noires

Côte de veau grillée, fenouil braisé à l'anis étoilé

Informations techniques

Alcool : 13,5%

Récompense

Halliday Wine Companion 2022
96 points

✉ admin@southworldwines.com ☏ +33 (0)1 40 95 22 38 🌐 www.southworldwines.com