

YARRA YERING

Yarra Valley – Victoria – Australie

---

www.yarrayering.com

YARRA YERING

Est. 1969



Informations techniques

Alcool : 13,5%

Récompense

Halliday Wine Companion 2023
96 points

Dry Red Wine n°2 - 2020

Appellation : Yarra Valley

Cépage : 96% Shiraz, 3% Mataro et 1% Viognier

Terroirs : sols volcaniques et argilo-calcaires

Région : Victoria

Élevage : 15 mois en barriques de chêne français, dont 30% neuves

Un mot sur la cuvée

À la fois gourmand et savoureux, ce Dry Red Wine n°2 2020 se distingue par sa complexité et ses multiples facettes. Le Shiraz, en grande partie issu des plantations d'origine de 1969, y est complété par 3% de Mataro et 1% de Viognier. Vendangés à la main et triés, les raisins sont égrappés en gardant un maximum de baies entières, puis fermentés dans de petites cuves ouvertes, dont certaines reçoivent des peaux de Viognier congelées. Le vin est ensuite élevé 15 mois en barriques.

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 : complexe et parfumé, entre violette, prune et épices, avec une pointe de ronce et de cinq-épices.

Bouche : de corps moyen, à la fois gourmande et savoureuse, sur les fruits rouges et noirs, la boîte à cigare et la cardamome. Les tanins, fermes mais fins, soutiennent le fruit et la texture.

Conseils

Température de service : 15 - 17 °C

Potentiel de garde : 20 ans et plus

Accords

Pigeonneau rôti, jus à la cardamome

Filet de chevreuil, sauce aux fruits rouges