



74<sup>25\$</sup>

CARTON  
DE 3 /  
222<sup>75\$</sup>



## YALUMBA – The Virgilius – 2019 AUSTRALIE

### SPÉCIFICATIONS

#### CODE SAQ

IP14916191

#### PAYS

Australie

#### FORMAT

750

#### MILLÉSIME

2019

#### APPELLATION

Eden Valley

#### CÉPAGE

100 % Viognier

#### ALCOOL

13

#### DISTRIBUTION

Importations Privées

#### TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

### VIGNOBLE

#### LIEU, NOM

Eden Valley, Australie

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### RÉCOLTE –

Les raisins sont vendangés manuellement.

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Les raisins sont pressés par grappe entière directement en fût, le moût subissant une oxydation contrôlée. Le vin fermente surtout en barriques usagées de chêne français avec des levures indigènes qui créent plusieurs strates de richesse et de complexité, de textures fines et de saveurs. Après la fermentation, le vin est élevé sur ses lies avec bâtonnages réguliers pendant 11 mois pour donner plus d'ampleur et de poids en bouche et accroître la complexité et les saveurs. Au moment de l'assemblage, seules les meilleures barriques sont retenues pour le vin final.

### DÉGUSTATION

#### VISUEL

Or pâle avec des reflets verts.

#### OLFACTIF

Arômes intenses de pêche, abricot et gingembre.

#### GUSTATIF

Les notes épicées de gingembre se retrouvent en bouche avec une texture minérale et des saveurs complexes d'abricot et de fruits blancs à noyau. Le côté gourmand typique du viognier est très évident dans ce vin qui est onctueux et complexe tout en étant très retenu.

#### ACCOMPAGNEMENT

Excellent avec des plats riches, épicés et remplis de saveurs. À essayer avec un sauté de viandes et légumes, des gnocchi ou des pâtes à la truffe.

#### TEMPS DE GARDE

Ce Virgilius offre toutes les qualités d'un grand viognier dans sa jeunesse, mais il pourra se conserver pendant quelques années pour une belle évolution en bouteille et devenir encore plus complexe au nez comme en bouche.

#### PRIX ET DISTINCTIONS

Decanter 2013 : Médaille d'Or et trophée.

>

#### ACCOMPAGNE

Volailles, Fruits de mer, Plats Végétariens, Pâtes

### AUTRES INFORMATIONS

#### ACIDITÉ

4.96 g/l

#### PH

3.42

### DESCRIPTION

