



15<sup>45\$</sup>



# YALUMBA – The Y Series Viognier – 2022

**AUSTRALIE** 

#### **SPÉCIFICATIONS**

CODE SAQ
CÉPAGE
11133811
100% Viognier
PAYS
ALCOOL
Australie
13.5

FORMAT
750

MILLÉSIME

DISTRIBUTION
Produits SAQ
TYPE DE PRODUIT

**APPELLATION** 

VDT

2022

## VIGNOBLE

LIEU, NOM

Australie-méridionale

TYPE DE SOL

Sol varié gris, brun ou rouge, allant du sable limoneux aux limons argileux

ALTITUDE

Vin Blanc

Entre 220 et 630 mètres

CARACTÉRISTIQUE

Vignoble établi depuis 1849

Engagé en agriculture durable depuis 1990

Possède sa propre tonnellerie

## **TECHNIQUE DE PRODUCTION**

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT -

Pressurage léger en faisant subir au moût une oxydation contrôlée

Fermentation naturelle en cuves d'acier inoxydable

Élevage sur lies pendant environ trois mois

Levures indigènes.

#### SPÉCIFICITÉS -

Les bonnes précipitations de la fin de l'hiver et du début du printemps ont réapprovisionné les sols. Un printemps doux et humide a maintenu le niveau d'humidité dans les vignes en croissance. L'été et l'automne ont été doux et secs, ce qui a été idéal pour la maturation des raisins et a permis de récolter à parfaite maturité.

#### PARTICULARITÉS -

La série Y est une collection de classiques emblématiques et de nouveaux cépages passionnants. Chaque vin est authentiquement élaboré à partir de fruits provenant des régions viticoles les plus célèbres d'Australie-Méridionale.

### **DÉGUSTATION**

VISUEL

Sa robe est jaune paille aux reflets verts.

#### OLFACTIF

Ce vin a des arômes de fleurs d'oranger avec des notes de gingembre frais, de chèvrefeuille et de fleurs blanches.

#### GUSTATIF

Une bouche rafraîchissante rappelant l'abricot frais, le thé blanc, les figues séchées et le fenouil. Ces arômes nous mènent à une bouche crémeuse avec un fini soyeux et texturé.

## ACCOMPAGNEMENT

Intense et parfumé, il est un excellent passepartout! Il accompagnera aussi bien votre poisson, votre fondue au fromage que votre pad thaï aux

Un incontournable qui saura accompagner vos apéros et vos repas.

#### **TEMPÉRATURE**

Servir entre 6 et 8°C.

#### **AUTRES INFORMATIONS**

**ACIDITÉ** 

5.44 g/l

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

1.7 g/L

PH

3.4

#### **TEMPS DE GARDE**

Prêt à boire

91 pts 2021

## **PRIX ET DISTINCTIONS**

JAMES SUCKLING

WINE ENTHUSIAST

91 pts 2022

## **DESCRIPTION**

