



DALRYMPLE
PIPERS RIVER *Tasmania*



53²⁵\$



DALRYMPLE – Pinot noir Tasmania – 2021 TASMANIA, AUSTRALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
14727201

PAYS
Tasmania – Australie

FORMAT
750

MILLÉSIME
2021

APPELLATION
Estate bottled

CÉPAGE
100% Pinot Noir

ALCOOL
14%

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Pipers River, Tasmanie

CARACTÉRISTIQUE

Assemblage de parcelles différentes sur le même vignoble, pour apporter une complexité au mélange final.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
28 mars 2019

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Chaque parcelle a été soigneusement sélectionnée. La fermentation a commencé après deux à trois jours et a duré quatre à cinq jours, avec deux pigeages quotidiens afin d'extraire la couleur et les tanins des peaux. Le vin a ensuite été pressé et débourbé, puis élevé dans des barriques de chêne français (24 % neuves) pendant 11 mois, où s'est produite la fermentation malolactique avant la filtration et la mise en bouteille.

PARTICULARITÉS –

Toutes les parcelles sont plantées de clones différents et présentent des caractéristiques légèrement différentes; chacune apporte donc sa personnalité et sa complexité à l'assemblage final. Situé au nord de l'île, Pipers River bénéficie d'un climat maritime frais et produit un pinot noir précis et structuré.

DÉGUSTATION

VISUEL
Robe grenat foncé aux reflets violacés profonds.

OLFACTIF
Les arômes intenses de mûre, de cerise noire et de prune mûre dominent les notes plus subtiles d'épices et d'herbes séchées qui deviennent plus complexes au fur et à mesure que les heures passent et que le vin s'ouvre.

GUSTATIF
En bouche, les saveurs juteuses de prune et de fruits noirs sont le résultat du faible rendement des vignes et de la longue saison de croissance. Les tanins ronds et affirmés sont équilibrés par une fine acidité naturelle et une longue finale de fruits bleus et de cinq-épices.

ACCOMPAGNEMENT

Tajine d'agneau et de bœuf avec bettes à carde, couscous et betteraves marinées, ou quesadillas aux champignons et oignons épicés avec guacamole et salsa.

TEMPS DE GARDE
5 à 8 ans

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Plats Végétariens, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ
5.75g / L

PH
3.53