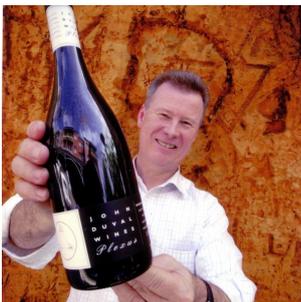


J O H N
D U V A L
W I N E S



63⁰⁰\$



JOHN DUVAL WINES – Entity – Barossa Valley
BAROSSA VALLEY, AUSTRALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
10944785

PAYS
Barossa Valley – Australie

FORMAT
750

MILLÉSIME
2012

APPELLATION
Barossa Valley

CÉPAGE
100% Shiraz

ALCOOL
14.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Barossa valley, Australie méridionale

ÂGE MOYEN DES VIGNES
Vieilles vignes des vignobles de Krondorf, Greenock et Eden Valley
Plusieurs vignes de la région sont vieilles de plusieurs dizaines d'années, voire même centenaires sur des vignobles plantés il y a 100 à 150 ans

TYPE DE SOL
Sols profonds et riches, de loams argileux à sablonneux

ALTITUDE
Barossa Valley: Entre 112 et 596 mètres

SUPERFICIE DU DOMAINE
Élaboré en partenariat avec des vigneron de Barossa Valley

CARACTÉRISTIQUE
Climat marqué par des hivers frais et humides et des étés chauds et secs

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
2012: Printemps chaud suivi d'un été frais

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Fermentation avec immersion du chapeau petites cuves inox ouvertes

Élevage en barriques de chêne français pendant 16 mois, sont un tiers en fûts neufs de 300 litres et le reste en fûts de 2, 3 et 4 ans

SPÉCIFICITÉS –
Vinification traditionnelle, avec intervention limitée

PARTICULARITÉS –
Le millésime 2012 est marqué par de faibles précipitations – trois épisodes de pluie en trois mois – une bonne santé vinifère et des rendements légèrement plus faibles qu'à l'habitude

DÉGUSTATION

VISUEL
Rouge rubis intense.

OLFACTIF
Arômes frais de mûres sauvages, de bleuets-myrtilles avec des notes complexes de chêne français.

GUSTATIF
Riche et généreuse, avec une bonne concentration de fruits noirs. Les tanins sont fins, mûrs et équilibrés. La structure est modérément puissante, mais reste élégante et l'ensemble finit sur une excellente intensité fruitée.

ACCOMPAGNEMENT
Viandes grillés et vos fromages relevés

TEMPÉRATURE
17°C

TEMPS DE GARDE
Sa structure ample et la profondeur de son fruité

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
2.4 g/L

PH
3.53

lui donnent un grand potentiel d'évolution en
bouteille s'il est bien entreposé
Peut se conserver entre 10 et 12 ans