



95⁵⁰\$

CARTON
DE 3 /
286⁵⁵\$



YALUMBA – The Menzies Coonawarra Cabernet Sauvignon – 2017 AUSTRALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

IP14917813

PAYS

Australie

FORMAT

750

MILLÉSIME

2017

APPELLATION

Coonawarra

CÉPAGE

100% Cabernet Sauvignon

ALCOOL

14.5

DISTRIBUTION

Importations Privées

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Coonawarra, Australie

TYPE DE SOL

Sol de type Terra Rossa: sols rouges sablonneux surmonté de calcaire.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Les raisins sont foulés et mis à fermenter dans de petites cuves statiques où la fermentation a commencé lentement jusqu'à 30 °C. Ensuite, elle a été abaissée à 20 °C pour permettre une bonne extraction de la couleur et des tanins. Puis le vin est resté en contact avec les peaux pendant 10 jours. Cela permet d'obtenir une belle couleur intense et une bonne structure des tanins.

30% vieilli pour 22 mois dans de nouvelles barriques de chêne.

70% vieilli dans des barriques françaises, hongroises et américaines.

DÉGUSTATION

VISUEL

Belle couleur rouge magenta profond

OLFACTIF

Au nez, le vin est ample et intense avec de beaux arômes de violette, cerise, bruyère et de subtiles notes de chêne français.

GUSTATIF

La bouche est ample et vivace, éclatante de saveurs de fruits noirs sur une texture soyeuse, avec un milieu de bouche marqué par des tanins structurants, fins et longilignes.

ACCOMPAGNEMENT

Magnifique avec un faux-filet grillé ou un risotto aux champignons porcini.

TEMPS DE GARDE

Prêt à boire, mais peut se conserver au cellier jusqu'en 2026.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Plats en sauce

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ

6.28 g/l

PH

3.53