



62⁷⁵\$ | **CARTON DE 3 / 188²⁵\$**



YALUMBA – Hand picked Shiraz Viognier Barossa – 2018 AUSTRALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14917821

PAYS
Australie

FORMAT
750

MILLÉSIME
2018

CÉPAGE
Shiraz et viognier

ALCOOL
14.5

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Eden Valley, Barossa

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Du 25 février au 10 mars

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Le Shiraz est fermenté avec les peaux du Viognier seulement. Cette technique améliore les saveurs et la complexité du vin. Vieillissement pendant 14 mois (23% du vin vieilli dans de nouvelles barriques de chêne français, balancé avec 77% du reste du vin vieilli en barriques de fûts de chêne âgés, pendant 1 an).

DÉGUSTATION

GUSTATIF
Aromatique et parfumé, sur des notes de prunes, violettes et cerises noires, supportées par les saveurs épicées du chêne français.

ACCOMPAGNEMENT
Accompagne à merveille l'agneau en croûte, les salades épicées, ou les plats thaïlandais à base de sauce aux arachides.

TEMPS DE GARDE
À boire maintenant, mais se conserve au cellier jusqu'en 2026.

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges, Plats en sauce, Plats Végétariens

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ
6.5 g/L

PH
3.48