



**62<sup>75</sup>\$** | **CARTON DE 3 / 188<sup>25</sup>\$**



# 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 âgées, 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