



546⁰⁰\$

CARTON
DE 3 /
1638⁰⁰\$



YALUMBA – The Caley Cabernet & Shiraz – 2016 AUSTRALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14916343

PAYS
Australie

FORMAT
750

MILLÉSIME
2016

CÉPAGE
71% Cabernet-sauvignon et 29% shiraz

ALCOOL
14

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Barossa Valley (shiraz) et Coonawarra (cabernet-sauvignon)

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
The Caley a été vieilli pour 21 mois dans des barriques françaises (25% du vin), et le reste a vieilli dans des barriques neuves pendant 2 ans. Le vin a ensuite été embouteillé et gardé au cellier 36 mois avant sa mise en vente sur le marché.

DÉGUSTATION

VISUEL
Rouge très puissant et profond.

OLFACTIF
Arômes florales, cerises, coquillages d'huîtres et groseille.

GUSTATIF
Le palais révèle un vin défini et invitant. Structure profonde avec tannins proéminents, mais soyeux.

ACCOMPAGNEMENT
Se marie bien avec la viande rouge et le cerf.

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges, Plats en sauce

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE ADVOCATE
96 pts

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ
6.5 g/L

PH
3.51