



45<sup>25</sup>\$



# YALUMBA – The Cigar – 2018

## AUSTRALIE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
15229289

**PAYS**  
Australie

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2018

**APPELLATION**  
Coonawarra

**CÉPAGE**  
100% Cabernet Sauvignon

**ALCOOL**  
14.5

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Coonawarra, Australie

**TYPE DE SOL**  
Sol de terre rouge

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Les raisins proviennent du vignoble Menzies dans la région de Coonawarra en Australie méridionale. La fermentation commence après le foulage et la température atteint rapidement 30 °C, puis elle est ensuite contrôlée à environ 22 °C, ce qui permet une bonne extraction de couleur et de tanins. Le jus reste en contact avec les peaux pendant une semaine, et plus dans le cas de certains fermenteurs, avant le pressurage. Le vin est élevé pendant 16 mois dans des barriques de chênes neuves et d'autres plus âgées.

### DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Robe rouge foncé à cramoisi.

**OLFACTIF**  
Arômes d'épices à gâteau, de prune, de réglisse anglaise et de mûre, avec des nuances de brise marine et d'ozone rehaussées d'un mélange de baies noires.

**GUSTATIF**  
Vin riche et souple, marqué par une grande profondeur. Équilibre entre saveurs sucrées de fruits foncés, tels que le bleuet, et saveurs salées de tapenade et d'herbes séchées. Structure typique du cabernet de Coonawarra soutenue par d'agréables tanins chocolatés.

**ACCOMPAGNEMENT**  
À déguster avec des côtelettes d'agneau au barbecue ou une lasagne tomate, champignons et basilic.

**TEMPS DE GARDE**  
Prêt à boire, mais peut se conserver de sept à dix ans.

**PRIX ET DISTINCTIONS**  
James Suckling : 94 points  
James Halliday : 93 points  
>

**ACCOMPAGNE**  
Viandes Rouges, Pâtes, Fromages