



**426<sup>50</sup>\$** | **CARTON DE 1 / 426<sup>50</sup>\$**



# YALUMBA – The Signature Cabernet Sauvignon Shiraz-2015 3L

BAROSSA, AUSTRALIE

## SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
IP14395939

**PAYS**  
Barossa – Australie

**FORMAT**  
3000

**MILLÉSIME**  
2015

**APELLATION**  
Barossa Valley

**CÉPAGE**  
51 % cabernet sauvignon 49 % shiraz

**ALCOOL**  
14.5

**DISTRIBUTION**  
Importations Privées

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

## VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Eden Valley

**TYPE DE SOL**

Loam Sablonneux( sable jaune) et Argileux (argile ocre au dessus de l'argile rouge)

**ÂGE MOYEN DES VIGNES**  
70 ans

**CARACTÉRISTIQUE**

La majorité du cabernet sauvignon provient de 5 parcelles dans Barossa Valley, Shiraz provient de vignes de plus de 95 ans.

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

**RÉCOLTE –**  
12 Février au 26 Mars

**FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –**

Les raisins de Cabernet et de Shiraz sont vinifiés par parcelle. Toutes les parcelles ont été vinifiées séparément avec des levures indigènes, ce qui a contribué à la complexité, à la richesse et à la texture fine du vin. Les lots ont subi des macérations différentes, dans des cuves ouverts ou statiques. Vieillessement de 22 mois: 18% fût neuf Français de 225L et de fût Hongrois de 300L- les reste sera élevé dans des fûts de second usage Français-Hongrois et Américain et dans des Hogsheads de second usage.

**SPÉCIFICITÉS –**  
C'est le 46ième millésime- 2015

**PARTICULARITÉS –**  
Nous sommes des vigneron indépendants et familiaux depuis 1849, mettant en valeur le meilleur de la région de Barossa. Depuis six générations, nous avons laissé la terre nous montrer la voie et nous cultivons nos vignes avec le moins d'interférences possible.

## DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Robe rouge brique moyen à foncé.

**OLFACTIF**  
Nez qui s'ouvre sur des parfums de fruits, de fleurs exotiques bleues, de grenade et de canneberge, avec des nuances de chocolat au lait et de réglisse.

**GUSTATIF**  
Mi-corsé, avec une acidité fraîche et tendue. Élégant et facile à boire.

**ACCOMPAGNEMENT**  
Se marie avec un filet de bœuf avec betteraves et raifort, ou un burger de haricots pinto avec champignons et oignons caramélisés. Il est recommandé de décanter ce vin avant de le déguster.

**TEMPS DE GARDE**  
Prêt à boire, mais peut se conserver 15 ans et plus.

## PRIX ET DISTINCTIONS

**JAMES SUCKLING**  
96

## AUTRES INFORMATIONS

**SYSTÈME DE CULTIVATION**  
Gobelets- Grenache

**ACIDITÉ**  
6.6 g/l

**PH**  
3.49

## DESCRIPTION

