



105⁰⁰\$

CARTON
DE 3 /
315⁰⁰\$



YALUMBA – The Signature Cabernet Sauvignon Shiraz – 2014

BAROSSA VALLEY, AUSTRALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14928539

PAYS
Barossa Valley – Australie

FORMAT
750

MILLÉSIME
2014

APELLATION
Barossa Valley, Eden Valley

CÉPAGE
51% Cabernet sauvignon 49% Shiraz

ALCOOL
14

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Barossa Valley, Australie

ÂGE MOYEN DES VIGNES
70-95 ans

TYPE DE SOL
Sablonneux (sable jaune) et Argileux (argile ocre par dessus l'argile rouge)

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Le millésime 2014 à Barossa a produit d'excellentes qualités aromatiques et parcellaires structurés de Cabernet Sauvignon. Toutes les parcelles de fruits ont été fermenté séparément, soit dans des fermenteurs ouverts de huit tonnes, soit dans six fermenteurs statiques en poterie d'une tonne utilisant des levures sauvages. La levure sauvage a contribué à la complexité du vin, créant de la richesse et textures fines. Les fermenteurs à toit ouvert utilisent un piston à capuchon qui lentement pousse les peaux dans le jus pour une extraction douce de la couleur et tanin. Les raisins dans les potiers ont été fermentés de deux manières: d'abord en irriguant les jus fermentés sur les peaux, la seconde en vidant tout le jus des peaux puis en l'inondant. Les différentes gestions des contacts cutanés sur chaque lot individuel a permis d'élaborer un vin d'une belle profondeur de couleur, de richesse, de texture et de complexité.

DÉGUSTATION

VISUEL
D'une couleur rouge brique profonde.

OLFACTIF
Ce mélange de cabernet-sauvignon et shiraz révèle une palette aromatique de fleurs exotiques, de canneberges et de chocolat noir

GUSTATIF
Un vin corsé avec des tannins précis. Un vin corsé complété par un profil tannique long, fluide et précis.

TEMPS DE GARDE
À boire maintenant, ou à conserver au cellier jusqu'en 2025.

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges, Plats en sauce