



91^{25\$}

CARTON
DE 3 /
273^{75\$}



YALUMBA – The Tri-Centenary Grenache – 2019 AUSTRALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14911850

PAYS
Australie

FORMAT
750

MILLÉSIME
2019

APPELLATION
Barossa Valley

CÉPAGE
100 % Grenache

ALCOOL
14

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Barossa Valley, Australie

TYPE DE SOL
Sol argileux couvert de sable et terreau

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Après foulage, ils passent dans une cuve ouverte en inox de 8 tonnes pour la fermentation qui démarre sous l'effet des levures naturelles présentes sur la peau des raisins et l'ajout subséquent de levures cultivées en cave. Les cuves sont pigées et à la fin des fermentations, le vin reste en contact avec les peaux jusqu'à 2 ou 3 mois suivant les années. Le vin est ensuite élevé pendant 4 mois en fûts usagés de chêne hongrois et américain.

DÉGUSTATION

VISUEL
Rouge rubis intense très dense.

OLFACTIF
Arômes éclatants de roses fraîches, délices turcs, cerises noires, avec quelques nuances de sous-bois et de champignons.

GUSTATIF
Toujours complexe, le palais offre des strates de saveurs avec des notes poudrées, et un bon équilibre entre des tanins fins, une bonne acidité et les saveurs de fruit. Frais et ouvert, il sera de longue garde.

ACCOMPAGNEMENT
S'accompagne parfaitement avec un saumon cuisiné à l'asiatique, ou avec des choux-fleurs moutarde-mayonnaise.

TEMPÉRATURE
Entre 12 et 16 degrés Celsius.

TEMPS DE GARDE
Garder au cellier jusqu'en 2025.

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ
5.52 g/L

PH
3.59

DESCRIPTION

