



By Farr

By Farr Geelong Shiraz est une expression puissante et élégante de Shiraz, enrichie par le terroir unique de Geelong et des pratiques de vinification méticuleuses.



Geelong Shiraz 2021

Victoria, Australie

Région et Vignobles

Geelong, situé dans le Victoria, en Australie, bénéficie d'un climat maritime frais idéal pour produire du Shiraz de haute qualité. Le Shiraz de By Farr provient du vignoble original de By Farr, planté en 1994 sur une **pente orientée au nord**. Le sol du vignoble est composé de **sol volcanique rouge avec une base de calcaire et de grès en profondeur**, ce qui contribue à la complexité et à la minéralité du vin.

Vinification

Le processus de vinification pour le By Farr Geelong Shiraz est méticuleux et vise à préserver la qualité et le caractère du fruit. **Tous les fruits sont récoltés à la main** à partir du système de palissage VSP (Vertical Shoot Positioning), avec 20 % laissés en grappes entières lors de la fermentation. En général, entre 2 et 4 % de Viognier sont co-fermentés avec le Shiraz, selon la date de la récolte.

Une **fermentation naturelle** a lieu, les fruits restant dans la cuve pendant 19 jours avant le pressurage. Le vin est ensuite **élevé pendant 18 mois en fûts de chêne français**, dont 20 % sont neufs. Ce processus ajoute des saveurs subtiles de chêne et augmente la complexité du vin. Enfin, le vin est mis en bouteille sous vide pour préserver son intégrité et sa fraîcheur.

Notes de Dégustation

- **Couleur:** Grenat profond avec une teinte vibrante.
- **Arôme:** Un nez puissant avec profondeur et complexité, des notes épicées de poivre, des éléments minéraux et des nuances terreuses. Le Viognier co-fermenté ajoute de la richesse et une douceur agréable.
- **Palais:** Saveurs de fruits intenses avec des tanins longs et terreux. Le palais commence par une douceur agréable, suivie d'une finale structurée et élégante avec des tanins délicats et un équilibre général.

Alcool : 14,00 %

Composition: 98% Syrah, 2% Viognier



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Geelong Shiraz 2021

Le saviez-vous ?

By Farr est un domaine familial renommé pour son engagement envers la qualité et les pratiques de vinification traditionnelles. L'inclusion de Viognier dans la fermentation du Shiraz s'inspire des vins de Côte-Rôtie en France, ajoutant une **richesse et une complexité aromatique** uniques au vin.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Tagine d'Agneau aux Abricots et Amandes:** Les saveurs riches et épicées du tagine se marient magnifiquement avec les notes terreuses et fruitées du Shiraz, tandis que les abricots ajoutent une touche de douceur qui rappelle la douceur initiale du vin.
- **Aubergines Grillées avec Mélasse de Grenade:** Les saveurs fumées et terreuses de l'aubergine sont mises en valeur par le profil minéral et terreux du Shiraz, et la mélasse de grenade ajoute un contraste sucré-acidulé qui complète la fruité du vin.
- **Bœuf Stroganoff aux Champignons:** Les éléments crémeux et savoureux du stroganoff sont équilibrés par les tanins et les épices du Shiraz, tandis que les champignons rehaussent les caractéristiques terreuses du vin.



Robert Parker (RP) : **92 Points** (2018)

From a producer and region better known for Pinot Noir, the 2018 Shiraz has some Pinot-like character, being both medium-bodied and silky textured. Darker-hued than Farr's Pinots, it features mulberry fruit and plenty of smoky, slightly bacony nuances, perhaps even a bit of blueberry on the long, mouthwatering finish. It reminds me of an excellent Saint-Joseph in its overall profile.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM