



## By Farr

By Farr GC Geelong Chardonnay, nommé en l'honneur de Gary Charles Farr, est un témoignage des connaissances et de l'expérience approfondies que Gary Farr a apportées au vignoble. Ce vin représente le summum de la production de Chardonnay chez By Farr, avec sa qualité exceptionnelle et son caractère raffiné.



### GC Geelong Chardonnay 2022

Victoria, Australie

#### Région et Vignobles

Geelong, situé dans le Victoria, en Australie, bénéficie d'un climat maritime frais, idéal pour produire du Chardonnay de haute qualité. Le GC Chardonnay est élaboré à partir de vignes plantées sur des côtes exposées face au nord, nord-est et est. Ces collines forment l'épine dorsale de la dynastie Farr et sont méticuleusement gérées pour assurer une santé optimale des vignes et une qualité des fruits.

La côte nord présente un **sol de loam rouge à brun avec des pierres de grenailles** en surface. Cette pente est la plus exposée, retenant l'humidité plus longtemps grâce à sa teneur élevée en argile, et est récoltée en dernier. La côte est, divisée par une élévation centrale, se compose de **sol volcanique noir avec du calcaire fragmenté** d'un côté et de **loam gris avec des pierres de grenailles** de l'autre. Avec le moins d'argile, cette côte a une capacité de rétention d'eau minimale, ce qui entraîne une récolte plus précoce malgré son statut de pente la plus fraîche.

#### Vinification

Le processus de vinification du By Farr GC Chardonnay met en valeur le terroir unique et les pratiques viticoles méticuleuses. Les **fruits sont récoltés à la main** pour garantir que seuls les meilleurs raisins sont sélectionnés. Les raisins sont ensuite **pressés en grappes entières**, extrayant un jus pur avec un minimum de phénols. Tous les solides sont collectés et refroidis avant d'être transférés en fûts, dont 50 % en chêne français neuf.

Une **fermentation naturelle** a lieu à des températures fraîches pendant un à deux mois, suivie d'un léger brassage pour initier la **fermentation malolactique**. Cette fermentation secondaire adoucit l'acidité et ajoute une texture crémeuse au vin. Après la fermentation, le vin est **soutiré, clarifié et légèrement filtré** avant d'être mis en bouteille 11 mois après la récolte. Ce processus minutieux assure la clarté et la stabilité du vin tout en préservant son caractère raffiné.

Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

[WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM](http://WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM)



# GC Geelong Chardonnay 2022

## Notes de Dégustation

- **Couleur:** Paille pâle avec une clarté brillante.
- **Arôme:** Arômes subtils et complexes d'agrumes, de pêche blanche et de notes intégrées de chêne, avec des touches de silex et de minéralité.
- **Palais:** Le vin présente une incroyable douceur et calme qui s'étend sur toute la longueur du palais. Il est entouré de fruits texturés et d'éléments minéraux, offrant un équilibre raffiné d'acidité, de texture et de longueur.

## Le saviez-vous ?

**By Farr** est un domaine familial, et le GC Chardonnay est nommé en l'honneur de **Gary Charles Farr**. L'expérience approfondie de Gary en vinification, en particulier en Bourgogne, France, a significativement influencé les pratiques de gestion des vignobles et de vinification chez By Farr, résultant en des vins à la fois élégants et expressifs.

## Idées d'Accords Mets-Vins

- **Saumon en Croûte:** Le gras du saumon en croûte se marie parfaitement avec la texture crémeuse du Chardonnay, tandis que les notes minérales et d'agrumes du vin rehaussent les saveurs du poisson.
- **Pâtes aux Fruits de Mer:** Les fruits de mer délicats et les pâtes crémeuses trouvent un excellent partenaire dans le Chardonnay, dont l'acidité et les notes de chêne complètent le plat.
- **Tarte aux Poireaux et Fromage de Chèvre:** La douceur des poireaux et la richesse du fromage de chèvre sont magnifiées par les arômes d'agrumes et la minéralité du vin.
- **Sole Meunière:** La légèreté et la saveur délicate de la sole meunière sont parfaitement équilibrées par l'acidité vive et les notes minérales du Chardonnay.



### James Suckling (JS) : 95 Points (2017)

*Much more subtle and complex than the regular chardonnay on the nose, which shows white peppers, dried nutmeg, cloves, dried citrus, white nectarines, cantaloupe melon and loquat. Full-bodied with a lovely interplay of assorted spices on the palate. There are citrus flavors running through the layers of tangy acidity and right up to the long, very mineral-driven finish. Wow. Irresistible now but better in 2025.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM