Yarra Yering

Yarra Yering Dry Red No. 2 est un assemblage magistral de Shiraz, Viognier, Mataro et Marsanne, offrant un bouquet complexe de violettes, prunes et épices savoureuses, soutenu par des tanins fermes mais fins.

YARRA YERING

Est. 1969

Dry Red No. 2 2016

Victoria, Australie

Région et Vignobles

La **Yarra Valley**, située dans l'État de Victoria en Australie, est renommée pour son climat frais et ses terroirs diversifiés, contribuant à la production de vins de haute qualité. Les raisins utilisés pour le Yarra Yering Dry Red No. 2 proviennent des premières plantations de Shiraz établies en 1969, avec des vignes supplémentaires de Shiraz, Mataro et Viognier plantées entre les années 1980 et 1990. Ces vignobles bénéficient de sols bien drainés et d'une exposition optimale au soleil, améliorant la complexité et la finesse des vins.

Vinification

Le **Yarra Yering Dry Red No. 2** est élaboré avec une attention méticuleuse aux détails, en commençant par la récolte manuelle des raisins. Après la récolte, les fruits sont triés sur une table de tri pour garantir que seuls les meilleurs raisins sont utilisés. Les raisins sont ensuite égrappés et placés directement dans des cuves ouvertes de demi-tonne, en mettant l'accent sur la conservation de nombreuses baies entières pour encourager un caractère parfumé. Pour ajouter de la complexité, une portion des cuves comprend des peaux de Viognier congelées au fond, renforçant le profil aromatique du vin.

La fermentation se déroule avec une intervention minimale, permettant aux saveurs et caractéristiques naturelles des raisins de s'exprimer pleinement. Après la fermentation, le vin est vieilli pendant **15 mois en barriques de chêne français**, dont 30% de barriques neuves. Ce processus de vieillissement ajoute des nuances subtiles de chêne et améliore la structure et la longévité du vin. L'assemblage soigneux de **Shiraz, Viognier, Mataro et Marsanne** donne un vin à la fois complexe et harmonieux, avec des tanins fermes mais fins soutenant un profil fruité riche et un palais texturé dominé par des baies noires et des épices.

Alcool :14,00 %

Composition: 96% Syrah, 2% Viognier, 1% Mataro

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

YARRA YERING

Est. 1969

Dry Red No. 2 2016

Notes de Dégustation

- **Couleur**: Rouge rubis profond
- **Arôme**: Un bouquet envoûtant de violettes, prunes, épices savoureuses et une pointe de ronce et de cinq épices.
- **Palais**: Des tanins fermes mais fins soutiennent un profil fruité riche, avec un palais texturé dominé par des saveurs de baies noires, d'épices et une touche de chêne.

Le Saviez-vous ?

Le **Yarra Yering Dry Red No. 2** est un assemblage de Shiraz, Viognier, Mataro et Marsanne, démontrant l'engagement du vignoble à créer des vins complexes et équilibrés. Ce vin a reçu de nombreux éloges de la part des critiques et des amateurs de vin, reflétant sa qualité et son potentiel de vieillissement. L'intégration soignée des peaux de Viognier pendant la fermentation ajoute une dimension aromatique et une profondeur au vin, le distinguant des autres assemblages de Shiraz.

Accords Mets et Vins

- **Bœuf Bourguignon**: Les saveurs riches et savoureuses du bœuf bourguignon complètent les notes de fruits noirs et d'épices du vin, tandis que les tanins fermes améliorent la texture copieuse du plat.
- **Osso Buco:** Les couches complexes de fruits noirs et d'épices du vin rehaussent les saveurs riches de ce plat de veau braisé, tandis que les tanins coupent à travers sa succulence.
- **Ratatouille**: Les légumes terreux et savoureux de la ratatouille sont complétés par les notes aromatiques et épicées du vin, créant un accord vibrant et équilibré.
- **Cassoulet**: Le cassoulet, plat copieux et savoureux à base de haricots, saucisses et canard, se marie parfaitement avec les tanins fermes et le profil riche et épicé du vin.