

YARRA YERING UNDERHILL SHIRAZ 2016 YARRA VALLEY 14° 75CL



75cl

Fabricant

Yarra Yering

Titre alcoométrique

14 %

Cépage

Shiraz

Processus de fabrication

Vendange manuelle, sélection mécanique et égrappage sans foulage pour obtenir des baies entières. Fermentation dans des fermenteurs Yarra Yering ouverts en demi-tonneaux, deux fois par jour, remontés à la main. Forte utilisation de paniers à rafles pour obtenir les tanins, la structure. Le pressurage avec des sacs d'air permet de libérer le dernier jus en fermentation des baies entières restantes. Le vin a vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne français (500 l), composés de seulement 30 % de chêne neuf.

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au

2030

Prix

James Suckling , 94 Points

73.00

(y compris la TVA)