

LONGVIEW VINEYARD Yakka Shiraz 2019

36,64\$

* Prix de détail suggéré

| | | |
|----|--------------------------|------------------------------|
| \$ | Frais de service | 5,39\$ |
| | Code produit | 14848483 |
| \$ | Prix licencié | 31.26\$ |
| | Conditionnement | 6x750ml |
| 🚚 | Type d'approvisionnement | Importation privée |
| 📄 | Statut | Non disponible |
| 🏷️ | Type de produit | Vin tranquille |
| 🇦🇺 | Pays | Australie |
| 📍 | Désignation réglementée | Indication géographique (IG) |
| 📍 | Région | Australie-Méridionale |
| 📍 | Sous-région | Adelaide |
| 🍇 | Cépage(s) | Shiraz 100 % |
| % | Pourcentage d'alcool | 14% |
| 🍷 | Couleur | Rouge |
| 💧 | Sucre | Sec |
| 📄 | Taux de sucre | 0.00 |
| 🔑 | Fermeture | Couronne métallique vissée |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Longview est un magnifique vignoble familial australien de 65 hectares, situé juste à l'extérieur du canton historique de Macclesfield dans les collines d'Adélaïde.

Situé sur des pentes ondulantes qui rappellent les domaines de l'ancien monde mais qui sont incontestablement australiens, il s'est rapidement imposé comme l'un des vignobles les plus primés depuis son millésime inaugural de 2001.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Longview Yakka Shiraz 2019 a une teinte violet foncé, avec des arômes relevés de cerise noire et de prune, d'épices à gâteaux et de terre fraîche et humide. La bouche est opulente et lumineuse avec des tanins soyeux. Fidèle au millésime, ce vin offre une grande structure et élégance.

NOTES SUR LE PRODUIT

91 Points - Gary Walsh, The Wine Front

ÉLABORATION DU PRODUIT

Issu de 5 distincts

blocs sur notre domaine, qui sont tous

face au nord, les fruits du shiraz Yakka sont cueillis

basée sur un profil aromatique de fruits bleus et

épice avec des tanins francs dans la baie.

La récolte à la main a commencé le 15

SELECTIONS
ôENô

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

Mars, au lever du jour, puis réfrigéré pendant la nuit pour préserver la saveur des fruits avant d'être livré à la cave. Il est broyé et égrappé dans des fermenteurs ouverts avec un petit pourcentage de baies entières. le le vin...

