



YVON MAU
DEPUIS 1897

VINS TRANQUILLES

DEAKIN ESTATE SHIRAZ



Deakin Estate

Les raisins de ce vin Australien ont été récoltés dans les vignes de notre propriété de Deakin (Deakin Estate) dans le Red Cliff, au Nord Ouest de l'état de Victoria. Le Shiraz a été vendangé vers la fin du mois de mars alors que le Cabernet Sauvignon a été récolté entre la mi-mars et la mi-avril.

Vinification

Le Shiraz et le Cabernet Sauvignon ont été vendangés sur une période de temps étendue procurant ainsi des raisins variés tant au niveau de la maturité que du potentiel aromatique. Les deux variétés sont entièrement mûres avec des caractéristiques de prunes, de réglisse et de tannin mûr propre à ces variétés. Avant de lancer la fermentation alcoolique, les moûts séparés ont effectué une macération pré fermentaire à froid pour extraire le maximum d'arômes et de couleur. A la fin de cette étape, les pellicules de raisin formant le chapeau de marc sont pressées. Chaque cépage est élevé indépendamment dans des cuves en raison de leur spécificité oenologique. L'assemblage s'effectue seulement à la fin de la vinification des deux vins pour ensuite être mis en bouteille.

Robe

Rouge carmin avec des nuances de rose et de violet.

Nez

De doux arômes de prune et de réglisse avec de subtiles touches de chêne vanillé et de grillé.

Bouche

Le palais révèle une abondance d'arômes de la part du Shiraz et du Cabernet Sauvignon. On trouve un Shiraz épicé combiné à des arômes de prune typiques du Cabernet Sauvignon. De doux tannins complètent le tout et procurent une bonne longueur en finale.

Accords mets vin / Conseils du sommelier

A consommer sur des viandes cuites au barbecue, des spaghettis bolognaises ou des pizzas. Ce vin devrait être dégusté jeune afin de profiter de sa fraîcheur, de sa vitalité et de son goût fruité. Cependant, une mise en cave de courte durée (une à deux années) est tout à fait possible.

Données techniques

Cépage(s) : Shiraz (60%) Cabernet Sauvignon (40%)

Couleur : Rouge

Teneur en alcool : 13,5 % vol

pH / Acidité : 3,5 / 6,6 g/l