

[yellow tail][®]

CHARDONNAY

Chez [yellow tail], nous sommes convaincus qu'un vin d'excellente qualité peut également être abordable et divertissant. Nous vous garantissons des vins vibrants, savoureux et accessibles, dont chaque variété vous donne l'occasion de rendre les bons moments encore plus appréciables. Lorsqu'il s'agit de vin, nous aimons créer nos propres règles – la seule chose que nous prenons vraiment au sérieux, c'est la qualité.

[yellow tail] est instantanément reconnaissable, à la fois par son aspect et sa personnalité. La note de dégustation suivante est destinée à vous faire découvrir le Chardonnay [yellow tail], mais si vous voulez aller droit au but, c'est simple... dégustez-le, partagez-le et faites-lui honneur.

MILLÉSIME 2010

La région Sud-Est de l'Australie a bénéficié de pluies abondantes en hiver et au printemps 2009, ce qui a permis une bonne humidité du sol pour le restant de la saison. Une vague de chaleur durant l'été a favorisé la saine croissance de la vigne et un développement précoce des fruits. Le mois de mars 2010, beaucoup plus frais, a ralenti le processus de maturation et permis le développement d'une saveur optimale.

À l'approche des vendanges, le raisin a fait l'objet de tests de qualité réguliers et été livré à l'établissement viticole dans une condition idéale : rebondi, sain et doté d'un bon équilibre entre eau, sucre et saveur.

RÉGION Sud-Est de l'Australie.

VIN Le Chardonnay [yellow tail] est produit avec du raisin issu de vignobles de la plus haute qualité. Les fruits sont pressés en douceur afin d'en extraire le maximum de fraîcheur et de saveur. Le jus extrait est alors fermenté à froid à l'aide d'une levure spécialement sélectionnée. Une fois achevé, le vin est stabilisé et filtré à froid afin de préserver ses riches arômes et sa fraîcheur. Il est mis en bouteille à la cave de Yenda, près de Griffith, en Nouvelle-Galles du Sud.

Alcool: 13% | pH: 3.4 | AT: 6.48g/L | SR: 8.2g/L

SAVEUR Le Chardonnay [yellow tail] présente un équilibre parfait de fruits frais : la pêche, le melon et des saveurs d'agrumes alliées à de subtiles notes de moka provenant de la maturation en chêne. D'intenses saveurs fruitées emplissent la bouche avant de s'arrondir en texture crémeuse. Ce vin facile à boire est extrêmement populaire.

DÉGUSTATION Le Chardonnay [yellow tail] est créé suivant un principe simple : produire un excellent vin que chacun peut apprécier n'importe quand et n'importe où. C'est pourquoi nous hésitons à vous conseiller avec quoi le déguster. Si vous voulez notre suggestion, dégustez ce vin avec du poulet rôti et de la salade, dans un parc, par une belle journée de printemps.

Imprimé en février 2011

yellowtailwine.com

Dégustez [yellow tail] avec modération

