MAC FORBES

YARRA VALLEY (CHARDONNAY)

Victoria , Australie

Disponibilité	Importation privée
Humain	Mac Forbes
Millésime	2017
Appellation	Yarra Valley GI
Sols	Calcaire Mudstone Alluviale
Altitude Des Vignes	120 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud
Cépages	100 % Chardonnay
Viticulture	Biologique
Palissage	VSP
Pi/Hect	5300 pi/ha
Hl/Hect	40 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Raisins éraflés et foulés avant le pressurage. Fermentation en fût.
Levures	Indigènes
Élevage	10 mois en vieux fût de chêne
Alcool	11.5% alc./vol.
Sulfites	30 mg/l
Sucre	0.5 g/l
Acidité	5.9 g/l
Couleur	Paille pâle avec une teinte verte
Dégustation	Selon les mots du vigneron lui-même: Nous avons choisi de ne fournir de notes de dégustation traditionnelle pour aucun de nos vins. Nous espérons que les vins capturent la vie et la vitalité du vignoble. Les vins sont constamment en évolution. Les seules notes de dégustation qui comptent sont les vôtres.
Température De Service	10-15°C

BOIRES