

MAC FORBES

YARRA VALLEY (PINOT NOIR)

Victoria , Australie



Disponibilité Importation privée

Humain Mac Forbes

Millésime 2017

Appellation Yarra Valley GI

Sols Calcaire Mudstone Alluviale

Altitude Des Vignes 120-300 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud Est

Cépages 100% Pinot noir

Viticulture Biologique

Palissage VSP

Pi/Hect 5300 pi/ha

HI/Hect 34-40 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification 10% en grappe entière et une autre partie est foulée. Macération de 6 à 30 jours avec les peaux

Levures Indigènes

Élevage 11 mois en fût de chêne

Alcool 12% alc./vol.

Sulfites 25 mg/l

Sucre 1 g/l

Acidité 5.6 g/l

Couleur Grenat clair

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 14-16°C

BOIRES