



*Coureur
des vignes*



BAROSSA VALLEY WHITE

TURKEY FLAT

BAROSSA VALLEY, AUSTRALIE

TURKEY FLAT

Chez Turkey Flat, tout le savoir-faire est mis en œuvre pour produire des vins de haute voltige fort originaux, qui prouvent tout le potentiel des vins de la vallée de Barossa lorsque ceux-ci sont faits par des producteurs consciencieux qui privilégient finesse et balance !

LE VIN

Voici un mélange provocant et inspiré des blancs de la vallée du Rhône. Ce vin étonnant est un assemblage de Marsanne, Viognier et Roussanne en provenance de la Vallée de Barossa en Australie du Sud. Il est constitué des meilleurs raisins du vignoble et chaque cépage a été vinifié séparément puis vieilli 6 mois en gros fûts de chêne français. Les raisins proviennent des régions Bethany et Stonewall de la Barossa Valley.

Fidèle au style des vins de la maison, le Marsanne a été récolté avant les autres puis pressé légèrement. Le viognier a été trié, refroidi, puis pressé. Quant à la Roussanne, elle a été récoltée plus tardivement et apporte le côté doux et rond au vin.

De percutants arômes de fruits à noyau et de miel sont complétés par des notes

grillées de noisette et de pain d'épice. Son nez est intense et complexe. Sa bouche est franche et minérale, avec un bel équilibre entre le fruit et l'acidité, ce qui est rare pour ce type de vins... Frais et revigorant avec sa touche de gingembre sur la fin, ce vin a un côté énergisant très apprécié ! La complexité supplémentaire apportée par l'élevage en fûts et le défilé de saveurs offert en bouche signent avec éclat et précision cette cuvée. On se retrouve devant un vin blanc à la fois séduisant et sérieux, typique des vins de la maison ! A essayer avec une paëlla, des accras de morue ou des pétoncles !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 65% Marsanne, 20% Viognier, 15% Roussanne
- Élevage : 6 mois en fûts de chêne français
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ : + 11155833

