



## SHAY'S FLAT - CABERNET SAUVIGNON PYRENEES - VICTORIA



### Le cépage

Cabernet Sauvignon.

### Le terroir

Le sol est composé d'un mélange d'un sol vierge rouge, de schistes, de quartz et d'argile.

### Les vendanges

La récolte a lieu de nuit à la fin du mois d'avril à maturité optimale et pour préserver les arômes des raisins.

### La vinification

Les grappes éraflées sont transférées et conservées au frais dans des cuves en béton. La fermentation alcoolique est assurée par des levures indigènes. Des remontages ont lieu deux fois par jour pendant 5 à 6 semaines pour optimiser la polymérisation des tanins. Les macérations se terminent aux alentours de 28-32 °C.

### L'élevage

Après un pressurage léger le vin est "entonné" dans des barriques de chêne français (environ 40 % de chêne neuf) pendant environ 10 mois. Cet élevage permet d'assouplir les tanins granuleux.

### La dégustation

Robe : rouge grenat sombre.  
Nez : notes de mûres, cassis, groseilles, prunes avec une touche d'épices et de tabac.  
Bouche : ample avec des notes de fruits noirs et d'épices ainsi que des tanins charnus et souples.  
Avec ce vin nous avons aimé : viandes grillées, fromages pâte molle.  
Température de dégustation : 16-17 °C.  
La garde : plus de 8 ans.

### Les marqueurs de goût

Myrtilles, prunes, notes mentholées, rhubarbe, cèdre

### Grape variety

Cabernet Sauvignon.

### Terroir

A mixture of deep red soil, schist, quartz and clay.

### Harvest

Harvested at night in late April to ensure flavour ripeness.

### Vinification

The fruit was destemmed and transferred into a concrete tank where it was kept cool. Within a few days the indigenous yeasts started fermentation and the cap was managed through pump overs, twice daily for a period of 5 – 6 weeks to maximise the polymerisation of tannins. The fermentation temperature was naturally kept low by the concrete tanks at around 28-32°C.

### Maturing

The wine was gently pressed off skins, showing gritty yet supple tannins. A portion of the wine was transferred into French oak puncheons (approx. 40% new oak), and matured for approx. 10 months.

### Tasting

Colour: dark, garnet red.  
Nose: blackberry, blackcurrant, red currants, plum, spice, cigar box.  
Palate: dark fruits and spice with fleshy, supple tannins, medium – full bodied.  
Recommended food pairing: grilled meat, soft cheeses.  
Serving temperature: 16-17°C.  
Ageing potential: more than 8 years.

### Taste markers

Blackcurrant, plum, minty notes, rhubarb, cedar

