



SHAY'S FLAT - SANGIOVESE PYRENEES - VICTORIA



Le cépage

Sangiovese.

Le terroir

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

Les vendanges

Récolte manuelle de nuit à la fin du mois de mars à maturité optimale.

La vinification

Les grappes éraflées sont transférées et conservées au frais dans des cuves inox. La fermentation alcoolique est assurée par des levures indigènes. Des remontages ont lieu deux fois par jour pendant 4 semaines afin d'optimiser la polymérisation des tanins.

L'élevage

Le vin est "entonné" dans des barriques de chêne français de grand format afin de préserver le fruité et l'onctuosité du vin. Le vin est ainsi élevé dans une proportion de vieilles barriques pendant environ 10 mois afin de capturer les arômes primaires du vin.

La dégustation

Robe : opaque d'une belle couleur sombre avec des reflets violets.

Nez : note de cerises, de fruits rouges mûrs et de réglisse.

Bouche : fraîche, avec des touches de fruits noirs d'été, de tapenade pour une finale savoureuse.

Avec ce vin nous avons aimé :

viande blanche, volaille, parmesan.

Température de dégustation : 16-17 °C.

La garde : 3-6 ans.

Les marqueurs de goût

Fraise, réglisse, cannelle, olive, cerise, poivron

Grape variety

Sangiovese.

Terroir

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

Harvest

Harvested at night in late March to ensure flavour ripeness.

Vinification

The fruit was destemmed and transferred into a stainless steel 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 4 weeks to maximise the polymerisation of tannins.

Maturing

The wine was transferred into larger format oak – to retain the fruit and savoury character of the wine. The French oak consisted of half old puncheons with the remaining oak consisted to be neutral - another process used to capture the primary fruit character of the wine. The maturation process lasted approx. 10 months.

Tasting

Colour: dark, opaque with purple hues.

Nose: cherry, ripe red fruits and liquorice.

Palate: fresh, inviting with dark summer fruit, hints of olive tapenade and a savoury finish.

Recommended food pairing:

white meat, poultry, parmesan cheese.

Serving temperature: 16-17°C.

Ageing potential: 3-6 years.

Taste markers

Strawberry, liquorice, cinnamon, olive, cherry, capsicum

