

TOURNON

rouge
red



SHAY'S FLAT - SHIRAZ PYRENEES - VICTORIA



Le cépage

Shiraz.

Le terroir

Couche de podzol reposant sur un sol de schistes ferrugineux et de quartz.

Les vendanges

Les raisins sont vendangés à maturité en évitant la surmaturation.

La vinification

Les raisins sont entièrement égrappés puis vinifiés en cuves béton ou inox. Une longue macération (de 4 à 5 semaines) et un léger travail sur marc permettent l'extraction de tanins fins et élégants.

L'élevage

Le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 12 mois. Une petite proportion du vin est élevée en cuves pour préserver la fraîcheur des arômes.

La dégustation

Robe : rouge sombre.

Nez : arômes complexes de fruits noirs (cerise, mûre) avec des notes de tabac (havane).

Bouche : les tanins souples et délicats laissent percevoir des arômes de fruits noirs et de réglisse.

Avec ce vin nous avons aimé :

grillades.

Température de dégustation : 15-16 °C.

La garde : plus de 6 ans.

Les marqueurs de goût

Cerise, figue, violette, réglisse, poivre blanc

Grape variety

Shiraz.

Terroir

Red podzolic soils overlying on a soil of iron schists and quartz.

Harvest

Grapes are harvested at maturity avoiding over maturation.

Vinification

Grapes are destemmed and fermented in concrete or stainless steel tanks. A long maceration (from 4 to 5 weeks) and a gentle work on the marc allow the extraction of fine and elegant tannins.

Maturing

The wine is aged in French oak barrels for 12 months. A small proportion of the wine is aged in tanks to preserve the freshness of the flavours.

Tasting

Colour: dark red colour.

Nose: complex nose of black fruits (cheery, blackberry) with hints of tobacco (havana cigar).

Palate: aromas of black fruits and liquorice with supple and delicate tannins.

Recommended food pairing:

grilled meat.

Serving temperature: 15-16°C.

Ageing potential: more than 6 years.

Taste markers

Cherry, fig, violet, liquorice, white pepper

