



Appellation : Strathbogie Ranges
Cépage : 100% Riesling
Terroirs : Granite & quartz rose

Région : Yarra Valley
Degré alcoolique : 12%vol
Elevage : Elevage sur lies et élevage en fût de chêne

**Histoire :**

" Notre agriculture sur plusieurs sites n'est pas un copier-coller. Après des années d'expérience acquises au fil de nombreux millésimes, un grand nombre d'erreurs, beaucoup de questionnements et beaucoup d'écoute, nous avons progressivement affiné notre interaction pour refléter au mieux les terroirs et les attributs uniques de chaque site. La santé, la biodiversité et un éventail de sols anciens sont les fondements de nos croyances et pratiques agricoles."

Mac Forbes, c'est avant tout cette philosophie de terroir et d'expérimentation si bien exprimé au-dessus.

Ce domaine créé en 2004 se situe dans l'Etat du Victoria en Australie, à quelques kilomètres de Melbourne. Cette région viticole au climat frais et aux multiples microclimats donne des vins purs, de corps moyen et aux parfums vifs.

Description :

Quelques pluies importantes fin janvier/début Février a un peu retardé la maturation, tandis que des températures diurnes modérées et des nuits fraîches tout au long de février et mars a permis aux raisins de conserver des acides impressionnants. Un millésime caractérisé par une structure avec un large éventail d'expressions de fruits à travers nos choix.

Le riesling de printemps le plus élégant à ce jour, avec des notes de jasmin, de poire, de mélisse et pêche blanche. Subtil mais intense, avec une structure phénolique tactile en tête.

Accords :

Viandes braisées, grillades,
Osso Bucco

Service :

11 - 14°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

