



# Shiraz, 2021

Hither & Yon

AUSTRALIE, AUSTRALIE-MÉRIDIONALE, MCLAREN VALE

## DESCRIPTION DU PRODUIT

### VITICULTURE

Viticulture Raisonnée

### CÉPAGE(S)

100% Syrah

### VINIFICATION

Le fruit de Shiraz a été cueilli en 4 lots. Les parcelles ont été élaborées séparément en utilisant des techniques traditionnelles jusqu'à l'assemblage final, trois blocs représentant 30 % du vin terminé, et Hillenvale ne représentait que 10 %. Une fois la fermentation des vins terminée en cuve inox ouverte (8-10 jours), ils ont été pressés en cuve où le jus de goutte et (50%) les pressurages ont été combinés.

### ÉLEVAGE

Transféré dans des punches de chêne français de 3 à 4 ans pendant 8 mois, puis soutiré et l'assemblage final a été réalisé, et 1 mois en acier inoxydable sur maille avant la mise en bouteille. Après filtration tangentielle et tamis, le vin a été mis en bouteille le 1er février 2022 sous capsule à vis Stelvin. Vin végétalien et certifié neutre en carbone.

#### CODE SAQ

15175081

#### TYPE

Vin rouge

#### FORMAT

12 X 750 ml



#### PRIX PAR BOUTEILLE

25.05 \$



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Notre principe dans le vignoble est de donner la priorité à la terre, à la nutrition du sol et au respect de la nature. Nos vignobles sont dispersés dans la partie la plus fraîche de McLaren Vale, le long des contreforts à l'est de la ville. Des vins élaborés essentiellement en exprimant le site viticole, la géologie complexe sous-jacente et l'influence maritime fraîche du golfe Saint-Vincent. Nous sélectionnons des variétés adaptées à l'environnement, provenant du monde entier, mais surtout celles d'origines méditerranéennes/ibériques. Il existe ici une riche diversité de cultures et de modes de vie, d'accords régionaux et de plats à partager. En plus de l'entretien de la vigne et des pratiques durables, nous nous concentrons sur l'ensemble de la biodiversité et de l'écosystème de nos propriétés. Cela comprend la restauration de l'habitat naturel, la plantation extensive d'espèces indigènes et la création de couloirs sains pour les oiseaux et les abeilles. Nous nous considérons comme des futuristes alternatifs – n'adhérant pas à un modèle de certification particulier mais croyant en l'agriculture régénérative. Les deux éléments clés ici sont particulièrement l'augmentation de la diversité microbienne et de la microflore des sols, ainsi que le stockage et la production de carbone. Essentiellement, nous plantons des arbres que nous ne verrons peut-être jamais, mais qui laissent un héritage à la prochaine génération du clan Leask. Et nos vins ? Eh bien, c'est un travail d'amour, délicieux et fait avec intégrité.