Tarrango, "Explorer Series" Brown Brothers, Victoria, Australie



Le Tarrango est un cépage créé en 1965 en croisant le cépage portugais Touriga avec le cépage blanc polyvalent Sultana. Il a été développé pour produire un vin rouge léger et frais, idéal pour la consommation estivale. Il tire son nom de la commune de Tarrango, dans le district de Mallee, au nord-ouest de l'État de Victoria. On obtient le vin par macération carbonique de grappes entières.

Origine: Le terroir du Tarrango "Explorer Series" de Brown Brothers est marqué par le climat chaud et sec de Victoria, en Australie. Les étés ensoleillés et les nuits fraîches favorisent une concentration optimale en arômes et en acidité dans les raisins. Les sols bien drainés et peu fertiles ajoutent une touche minérale, renforçant le caractère unique et rafraîchissant du vin.

Encépagement: Tarrango

Vinification: Pour la vinification du Tarrango "Explorer Series" de Brown Brothers, plusieurs techniques de fermentation sont employées, y compris la fermentation en grappes entières, ce qui contribue à sa légèreté et à sa fraîcheur caractéristiques. Ce procédé permet de préserver les arômes fruités et d'ajouter une touche de complexité au vin, tout en maintenant une structure délicate et rafraîchissante.

Dégustation: Un cépage unique qui donne un rouge léger, glissant ("gouleyant") et très fruité. Il faut le servir frais.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Ce vin léger et fruité se marie à merveille avec des plats estivaux tels que des salades fraîches, des grillades de légumes et des poissons grillés.

- Sushi
- Dim Sum
- Poulet Thaï
- Curry de poulet
- Thon à la basquaise
- ...