



CHAMBERS ROSEWOOD

Rutherglen - Australie



www.chambersrosewood.com.au

Old Vine Muscadelle

Appellation : Rutherglen

Cépage : Muscadelle

Terroirs : Sols alluviaux et argiles rouges

Région : Victoria

Élevage : En fût de chêne français de 900/5000 L

Un mot sur la cuvée

Chambers Rosewood Old Vine Muscadelle, un vin fortifié élaboré avec passion et tradition depuis des générations. Issu de vignes centenaires de Rutherglen, ce nectar rare combine une complexité riche et une élégance remarquable, offrant une expérience gustative inoubliable

Le domaine

Fondé en 1858 par William Chambers et son fils Phillippe, le domaine familial de Rutherglen a traversé l'histoire mouvementée de la région. De l'émigration depuis l'Angleterre à la ruée vers l'or, du phylloxéra aux arrachages douloureux, puis à la replantation et à la production des premiers vins mutés vers 1890, le domaine a forgé sa notoriété. Bill Chambers, de la sixième génération, dirige aujourd'hui un vignoble d'une cinquantaine d'hectares. La gamme variée couvre tous les types de vins, mais les muscats et muscadelles mutés et élevés en milieu oxydatif sont les plus impressionnants. Puissants, onctueux, riches en arômes, ils incarnent la complexité et l'équilibre exemplaires du domaine

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Fruits exotiques, de cerises noires et de fruits secs

Riche et onctueux, avec une belle concentration tout en conservant une fraîcheur élégante

Conseils

T° de Service : 7- 9 ° C

Potentiel de garde : 20 - 30 ans

Accords

Tarte au chocolat et aux noix de pécan

Fromages bleus comme le Roquefort ou le Stilton



Informations techniques

Alcool : 18 %

pH : 3.53

Acidité totale (H2SO4) : 5.4 g/L

Sucre résiduel : 305.1 g/L