



# CHAMBERS ROSEWOOD

Rutherglen - Australie



-----

[www.chambersrosewood.com.au](http://www.chambersrosewood.com.au)

## Old Vines Rutherglen Muscat

**Appellation :** Rutherglen

**Cépage :** Muscat à Petit Grains Rouges

**Terroirs :** Sols alluviaux et argiles rouges

**Région :** Victoria

**Élevage :** En fût de chêne français usagé

## Un mot sur la cuvée

La cuvée Chambers Rosewood Rutherglen Muscat incarne l'excellence et l'authenticité d'une tradition familiale débutée en 1858. Cultivé sur des terroirs uniques à Rutherglen, ce Muscat sec révèle des arômes envoûtants, associés à une texture riche et veloutée

## Le domaine

Fondé en 1858 par William Chambers et son fils Phillipe, 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 : Écorce d'orange, raisin sec, pétales de rose

Chaleureux et luxuriant, caractérisé par une texture riche et une finale fraîche

### Conseils

T° de Service : 6 - 8° C

Potentiel de garde : 15 - 20 ans

### Accords

Tarte aux abricots

Foie gras poêlé

## Informations techniques

Alcool : 19 %

pH : 3.57

Acidité totale (H2SO4) : 5.6 g/L

Sucre résiduel : 269 g/L