



CHAMBERS ROSEWOOD

Rutherglen - Australie



www.chambersrosewood.com.au

Rare 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

Découvrez le Rare Muscadelle de Chambers Rosewood, un trésor viticole issu de plus de 160 ans de tradition familiale, offrant une richesse exquise et une élégance inégalée pour une expérience de dégustation vraiment exceptionnelle

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 : Café, malt, vanille et moka

Dense et concentré, aux saveurs complexes, avec une finale à la fois élégante et raffinée

Conseils

T° de Service : 6 - 8 ° C

Potentiel de garde : 20 - 30 ans

Accords

Plateau de fromages fondants

Gâteau aux épices et au caramel



Informations techniques

Alcool : 17 %

pH : 3.65

Acidité totale (H2SO4) : 7.2 g/L

Sucre résiduel : 328.4 g/L