



# CHAMBERS ROSEWOOD

Rutherglen - Australie



-----

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

## 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 225/5500 L

## Un mot sur la cuvée

Chambers Rosewood Rutherglen Muscat incarne l'héritage familial depuis 1858, cultivé sur des vignobles bénéficiant d'un terroir unique propice à l'élaboration d'un Muscat sec d'une qualité exceptionnelle. Cette cuvée harmonieuse associée avec finesse une texture riche et veloutée à une fraîcheur acidulée, offrant ainsi une expérience gustative distinguée et mémorable.

## Le domaine

Fondé en 1858 par William Chambers et son fils Philippe, 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 : Pétales de rose, raisins secs, fruits séchés

Doux et onctueux avec une texture riche et équilibrée

### Conseils

T° de Service : 6 - 8 °C

Potentiel de garde : 15 -20 ans

### Accords

Fromages bleus

Desserts aux fruits



## Informations techniques

Alcool : 17.5 %

pH : 3.95

Acidité totale (H2SO4) : 3.7 g/L

Sucre résiduel : 232 g/L