



PARKER
COONAWARRA
ESTATE

PARKER COONAWARRA ESTATE

Coonawarra - Australie



www.parkercoonawarraestate.com.au

Terra Rossa - 2021

Appellation : Coonawarra

Cépage : Cabernet Sauvignon

Terroirs : Sols argiles rouges sur calcaires

Région : South Australia

Élevage : 12 mois en fût de chêne français, dont 40% neufs

Un mot sur la cuvée

Cette cuvée célèbre l'union parfaite entre les sols distinctifs de Coonawarra et le noble cépage Cabernet Sauvignon. Provenant de huit parcelles uniques de notre vignoble 'Abbey' à Parker Estate, situé dans le sud de Coonawarra, ce vin bénéficie d'un microclimat exceptionnel. Cette influence prolonge la maturation des raisins, affinant ainsi les tanins et intensifiant la richesse aromatique, pour un vin d'une qualité exceptionnelle et d'une longévité remarquable

Le domaine

Fondé en 1985 à Coonawarra, à 380 km d'Adélaïde, le domaine de John et Faye Parker s'étend sur 20 hectares, ancré dans le terroir singulier de Terra Rossa, caractérisé par des argiles rouges sur calcaires. Planté avec des sélections massales de cabernet sauvignon de la série Reynella, provenant de Bordeaux avant le phylloxera, le vignoble intègre également des touches de cabernet franc, petit verdot et malbec dans certaines cuvées. Depuis 2013, sous la propriété de la famille Hesketh, avec Andrew Hardy à la vinification et Brett Williams en tant que viticulteur en chef, les vins de Parker, dont la cuvée First Growth, continuent de charmer avec le cabernet-sauvignon, offrant rondeur, parfums, tanins fins et une fraîcheur constante

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Ronce et cassis, avec quelques notes de fruits rouges comme la grenade et la canneberge, se mêlant à des touches épicées Intense et vibrant. Le milieu de bouche est plein et équilibrée, avec des tanins fins et soyeux

Conseils

T° de Service : 14 -16 ° C

Potentiel de garde : 15 ans et plus

Accords

Steak au poivre

Champignons sautés



Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.52

Acidité totale (H2SO4) : 5.8 g/L

Sucre résiduel : 0.67 g/L