



TORBRECK

BAROSSA VALLEY

# TORBRECK

Barossa Valley - Australie

-----  
[www.torbreck.com](http://www.torbreck.com)



## The Steading Blanc - 2022

**Appellation :** Barossa Valley

**Cépage :** 62% Roussanne, 28% Marsanne, 10% Viognier

**Terroirs :** Sols variés

**Région :** South Australia

**Élevage :** 8 mois en fût de chêne français

## Un mot sur la cuvée

Inspiré par les vins blancs riches et succulents de la vallée du Rhône, le Steading Blanc est un assemblage de Roussanne, Marsanne et Viognier, élevé sur lies fines pendant 8 mois en fûts de chêne français. La co-fermentation du Viognier et de la Marsanne apporte une texture particulière, tandis que la Roussanne ajoute une touche minérale. Sa structure et sa finale sont impressionnantes

## Le domaine

En 1994, Dave Powell crée Torbreck pour mettre en valeur les très vieilles vignes non greffées de Barossa, parmi les plus anciennes au monde. Malgré des débuts modestes, les vins impressionnent rapidement la critique. En 2008, l'acquisition de vieilles parcelles et la construction d'un nouveau chai renforcent la notoriété de la marque. Bien que Dave Powell ait quitté Torbreck, sa philosophie persiste avec ses successeurs, dont Ian Hongell, nommé pour le titre de "Winemaker of the Year 2023" par James Halliday. Les vins de Torbreck reflètent le terroir de Barossa et ses vignes centenaires de shiraz, mourvèdre et grenache, offrant une gamme étendue.

## Notes de Dégustation

Profil aromatique : Fleurs blanches parfumées et fruits à noyau, avec des notes de gingembre, d'épices et de nuances d'agrumes

Riche, avec une texture soyeuse en milieu de bouche et une belle tension minérale persistante

## Conseils

T° de Service : 10 -12° C

Potentiel de garde : 5 ans

## Accords

Poissons blancs grillés

Quiche aux légumes



## Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.24

Acidité totale (H2SO4) : 5.54 g/L