



HENSCHKE



OVER 150 YEARS  
OF FAMILY WINEMAKING



## Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.6

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 5.8 g/L

# HENSCHKE

Eden Valley - Australie

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



## Mount Edelstone - 2019

**Appellation :** Eden Valley

**Cépage :** Shiraz

**Terroirs :** Sols calcaires

**Région :** South Australia

**Élevage :** 18 mois en fût de chêne français et américain, dont 20% neufs

## Un mot sur la cuvée

Issu du mythique vignoble Mount Edelstone, ce Shiraz provient de vignes centenaires plantées en 1912 et cultivées selon des pratiques organiques et biodynamiques. Les sols profonds, riches en argile et issus d'une géologie vieille de 500 millions d'années, assurent une concentration exceptionnelle des arômes malgré de faibles rendements. Cette millésime exceptionnel offre un potentiel de garde de plusieurs décennies.

## Le domaine

Depuis 1862, Henschke est un pilier incontournable du vignoble australien, enraciné dans l'histoire du vignoble de South Australia. La famille dévouée, présente depuis six générations, a planté les premières vignes dans l'Eden Valley. Avec des vignobles exceptionnels, dont certains sont centenaires, le domaine va au-delà des célèbres Hill of Grace et Mount Edelstone, appréciés des collectionneurs mondiaux. Sa gamme propose des blancs équilibrés et des rouges puissants et élégants. Pratiquant une viticulture bio et biodynamique dans toutes les parcelles, cultivées comme des jardins, Henschke incarne un mythe vivant.

### Notes de Dégustation

Profil aromatique : Le bouquet est intense et raffiné, mêlant cassis, cerise noire, myrtille, herbes de garrigue et nuances subtiles de réglisse et cèdre.

La bouche est riche et ample, avec un fruit expressif et des couches épiceées, soutenue par une acidité fraîche et des tanins soyeux, pour une finale longue et persistante.

### Conseils

T° de Service : 14-16 °C

Potentiel de garde : 30 ans et plus

### Accords

Côtelettes d'agneau grillées

Filet de bœuf en croûte