



HENSCHKE



OVER 150 YEARS  
OF FAMILY WINEMAKING



## Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.64

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 5.9 g/L

# HENSCHKE

Eden Valley - Australie

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



## Wheelwright - 2019

**Appellation :** Eden Valley

**Cépage :** Shiraz

**Terroirs :** Sols calcaires

**Région :** South Australia

**Élevage :** 18 mois en fût de chêne (10% neufs, 90% anciens, français et américains)

## Un mot sur la cuvée

Le vignoble The Wheelwright, considéré comme l'un des plus magnifiques d'Australie, produit ce Shiraz issu de vieilles vignes plantées en 1968 à 470m d'altitude dans l'Eden Valley, cultivées selon des pratiques biologiques et biodynamiques. Après une vinification soignée, le vin a été élevé en fûts de chêne, révélant toute la richesse et l'élégance du terroir. Il incarne l'histoire et le savoir-faire de la famille Henschke et présente un potentiel de garde exceptionnel de plus de 30 ans.

## 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 : arômes raffinés de framboise, myrtille, mûre, violette et fleur de vanille, avec des notes d'anis, feuille de laurier, cèdre et poivre noir.

En bouche, il est ample et structuré, soutenu par une acidité vive et des tanins fins. La finale est longue, élégante et persistante.

## Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : ans

## Accords

Agneau en croûte d'épices douces

Côte de bœuf maturée