



# ROCKFORD

Barossa Valley - Australie

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



## Basket Press - 2019

**Appellation :** Barossa Valley

**Cépage :** Shiraz

**Terroirs :** Sols limon argileux

**Région :** South Australia

**Élevage :** 24 mois en fût chêne français et américain

### Un mot sur la cuvée

Le Basket Press Shiraz 2019 de Rockford, issu de la Barossa, est un Shiraz traditionnel australien qui reflète la richesse et la profondeur des vieux vignobles. Récolté lors d'un millésime sec et concentré, il offre une intensité remarquable de couleur et de saveurs. Vinifié avec des équipements historiques et élevé deux ans en fûts de chêne américain et français, il présente une structure douce, des notes terreuses et une texture élégante. Ce vin a un grand potentiel de vieillissement et gagnera en complexité au fil des années.

### Le domaine

Rockford, fondé par Robert (Rocky) O'Callaghan en 1971, incarne l'essence authentique de la Barossa. Les vins de Rockford, emblématiques de la région, proviennent de vignes de shiraz non greffées, dont certaines ont plus d'un siècle, offrant une expression authentique de puissance et de richesse. En plus des shiraz, la gamme comprend des cabernets veloutés et un "sparkling shiraz" surprenant. Toujours fidèle à ses racines artisanales, Rockford continue d'utiliser des équipements du 19e siècle, préférant perpétuer la tradition plutôt que de céder à la modernité.

#### Notes de Dégustation

Profil aromatique : Fruits noirs mûrs (mûres, cassis) et de fruits rouges confits, soulignés par des notes épicées, légèrement fumées et terreuses.

En bouche, riche et structurée, avec des tanins soyeux et des saveurs concentrées de fruits noirs, d'épices et de réglisse, se terminant sur une longue finale harmonieuse et profonde.

#### Conseils

T° de Service : 14 -16 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

#### Accords

Agneau rôti ou gigot d'agneau aux herbes

Côte de bœuf ou entrecôte grillée

### Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.53

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 6.0 g/L