



**T O R B R E C K**  
BAROSSA VALLEY



## Informations techniques

Alcool : 15 %

pH : 3.58

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 5.95 g/L

# TORBRECK

Barossa Valley - Australie

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



## The Forebear - 2019

**Appellation :** Barossa Valley

**Cépage :** Shiraz

**Terroirs :** Sols limon argileux

**Région :** South Australia

**Élevage :** 24 mois en fût de chêne français neufs

## Un mot sur la cuvée

Un Shiraz de parcelle patrimoniale issu des vieilles vignes du Hillside Vineyard (plantées vers 1852). Après une vendange entièrement manuelle, les grappes ont été vinifiées parcellairement, avec des fermentations longues permettant une extraction progressive, puis élevées en barriques françaises neuves, apportant structure, complexité et élégance tout en préservant l'expression du fruit. Cette approche privilégie un style épuré, doté d'une belle texture et centré sur les fruits rouges, en contraste avec les expressions plus lourdes et opulentes traditionnellement associées au Barossa. Le résultat est un vin de garde puissant, raffiné et d'une grande personnalité.

## Le domaine

Fondé en 1994, Torbreck valorise les vieilles vignes patrimoniales du Barossa, dont certaines datent du XIX<sup>e</sup> siècle, parmi les plus anciennes au monde. Très vite, ses Shiraz et assemblages prestigieux séduisent la critique internationale. La supervision d'Ian Hongell, nommé pour le titre de Winemaker of the Year 2023 par James Halliday, garantit l'expression pure et élégante des raisins. Les vins de Torbreck reflètent la richesse du terroir et l'histoire de ses vignes centenaires de Shiraz, Grenache et Mourvèdre, offrant puissance, finesse et complexité à travers une gamme étendue.

## Notes de Dégustation

Profil aromatique : Arômes expressifs de fruits rouges mûrs (groseille, cassis, cerise rouge) soutenus par des nuances de thym, garrigue, graphite et bois de santal.

Bouche riche et veloutée, portée par des fruits rouges mûrs, des tanins élégants et une fraîcheur vivifiante, offrant une finale longue et harmonieuse.

## Conseils

T° de Service : 14 -16 ° C

Potentiel de garde : 30 ans et plus

## Accords

Côte de bœuf au romarin

Tajine d'agneau aux fruits rouges