



TORBRECK

Barossa Valley - Australie

www.torbreck.com



TORBRECK

BAROSSA VALLEY



Informations techniques

Alcool : 15 %

pH : 3.50

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.59 g/L

The Steading - 2022

Appellation : Barossa Valley

Cépage : 50% Grenache, 31% Shiraz, 19% Mataro

Terroirs : Sols variés mêlant argile, sable et graviers

Région : South Australia

Élevage : 20 mois en foudres de chêne français

Un mot sur la cuvée

Issu d'un assemblage de Grenache, Shiraz et Mataro provenant de vignobles historiques du Barossa, âgés de 40 à 150 ans, ce vin exprime toute la richesse et l'authenticité de la région. Élevé longuement en grands foudres de chêne français, il privilégie la pureté du fruit et la texture plutôt que la marque du bois. Un vin de caractère, structuré et équilibré, qui reflète la profondeur des vieilles vignes et le savoir-faire emblématique de la vallée.

Le domaine

Fondé en 1994, Torbreck valorise les vieilles vignes patrimoniales du Barossa, dont certaines datent du XIX^e 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 : Dominé par les fruits rouges tels que la grenade et la cerise avec des notes épicées et terreuses

Bouche mi-corsée, juteuse et structurée, portée par une belle fraîcheur. Tanins fins et fermes, finale persistante aux accents épicés et savoureux.

Conseils

T° de Service : 14 - 16° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Épaule d'agneau confite

Aubergine rôtie