



MMAD

McLaren Vale - Australie

www.mmadvineyard.com



Chenin Blanc - 2023

Appellation : McLaren Vale

Cépage : Chenin Blanc

Terroirs : Sols sableux ferrugineux

Région : South Australia

Élevage : 50% En béton et 50% en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Ce Chenin Blanc reflète l'authenticité de ses vieilles vignes de Blewitt Springs, baignés par les vents marins frais. Issue d'un pressurage de grappes entières et écrasées, sa vinification en cuves béton et grands fûts anciens lui confère une texture élégante et une profondeur remarquable. Dense, minéral et saline, avec une finale longue et raffinée, cette cuvée exprime pleinement le style unique du terroir australien et le potentiel exceptionnel de ces vieilles vignes.

Le domaine

En 2021, les artisans MMAD (Martin Shaw, Michael Hill-Smith MW, Adam Wadewitz, David Le Mire MW) ont lancé une nouvelle marque à McLaren Vale. Ils ont choisi cette région pour ses vignobles à Blewitt Springs, réputés pour leurs vieux grenaches, syrah et chenin blanc provenant de souches datant de 1941 et 1964. Ces vignobles bénéficient de sols sableux ferrugineux et d'une altitude de 250 mètres, combinés aux brises marines du golfe Saint-Vincent. Le premier millésime a déjà impressionné avec des vins blancs et rouges d'une plénitude et d'une puissance aromatique exceptionnelles, révélant ainsi le potentiel de cette nouvelle entreprise dirigée par des experts chevronnés de l'industrie vinicole.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Arômes intenses et élégants, combinant des notes florales et fruitées délicates, avec une touche de fraîcheur saline.

Bouche dense et soyeuse, avec une belle concentration de fruit, une texture élégante, une minéralité saline et une finale longue.

Conseils

T° de Service : 10 -12 ° C

Potentiel de garde : 15 ans

Accords

Volaille à la crème ou aux herbes fraîches

Poissons grillés ou en sauce légère

Informations techniques

Alcool : 12.5 %

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.6 g/L

