



TORBRECK

BAROSSA VALLEY

# TORBRECK

Barossa Valley - Australie

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



## The Struie - 2023

**Appellation :** Barossa Valley

**Cépage :** Shiraz

**Terroirs :** Sols variés

**Région :** South Australia

**Élevage :** 18 mois en fût de chêne français, dont 25% neufs

## Un mot sur la cuvée

Issu de vignes âgées en moyenne de 50 ans, ce 100 % Shiraz marie 76 % de fruits de Barossa Valley et 24 % d'Eden Valley, révélant une interprétation magistrale du cépage : intense, structurée, mais toujours équilibrée. L'élevage de 18 mois en fûts de chêne français (25 % neufs) apporte profondeur et complexité sans masquer l'identité du fruit.

## Le domaine

En 1994, Dave Powell crée Torbreck pour mettre en valeur les très vieilles vignes non greffées de Barossa, parmi les plus anciennes au monde. Malgré des débuts modestes, les vins impressionnent rapidement la critique. En 2008, l'acquisition de vieilles parcelles et la construction d'un nouveau chai renforcent la notoriété de la marque. Bien que Dave Powell ait quitté Torbreck, sa philosophie persiste avec ses successeurs, dont Ian Hongell, nommé pour le titre de "Winemaker of the Year 2023" par James Halliday. Les vins de Torbreck reflètent le terroir de Barossa et ses vignes centenaires de shiraz, mourvèdre et grenache, offrant une gamme étendue.

## Notes de Dégustation

Profil aromatique : Expressif et raffiné, marqué par des arômes de myrtille, mûre et prune noire, complétés par des notes de graphite, bois de santal, réglisse et chocolat noir.

Dense et texturé avec une finale longue. Les tanins sont doux et concentrés

## Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 15 ans

## Accords

Ribs de porc façon BBQ

Boeuf au poivre

## Informations techniques

Alcool : 15 %

pH : 3.53

Acidité totale (H2SO4) : 5.86 g/L