



TORBRECK

BAROSSA VALLEY

TORBRECK

Barossa Valley - Australie

www.torbreck.com



The Struie - 2023

Appellation : Barossa Valley

Cépage : Shiraz

Terroirs : Sols variés mêlant argile, sable et graviers

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

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 : 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

Bœuf au poivre

Informations techniques

Alcool : 15 %

pH : 3.53

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.86 g/L