



MOUNT HORROCKS

Clare Valley - Australie

www.mounthorrocks.com



Informations techniques

Alcool : 11.5 %

pH : 3.34

Acidité totale (H₂SO₄) : 8.3 g/L

Sucre résiduel : 161.5 g/L

Cordon Cut - 2024

Appellation : Clare Valley

Cépage : Riesling

Terroirs : sols calcaires et sableux

Région : South Australia

Élevage : Cuve en inox

Un mot sur la cuvée

Issu d'un procédé unique appelé Cordon Cut, où les sarments nourrissant les grappes sont sectionnés afin d'interrompre l'apport en sève, les raisins restent suspendus sur la vigne et se concentrent naturellement sous l'effet du soleil. Ce séchage lent permet d'augmenter la richesse en sucre, l'intensité aromatique et la tension acide, donnant naissance à un liquoreux d'une remarquable pureté.

Le domaine

Sous la direction de Stéphanie Toole depuis trois décennies, le domaine Mount Horrocks en Clare Valley s'étend sur dix hectares. Acquise en 1993, la marque, initialement sans vignoble, gagne en notoriété avec l'achat de trois parcelles. Contrôlant toute la production, Toole crée des vins précis, notamment des rieslings, reflétant le terroir unique. Depuis 2014, le vignoble est certifié bio et en biodynamie. Saluée par James Halliday, elle propulse Mount Horrocks au sommet de Clare Valley, en en faisant l'un des domaines les plus captivants d'Australie.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : aromatique fraîche de citron et lime, relevée de touches de gingembre, d'épices douces et de fruits à noyau.

La bouche est gourmande sans lourdeur, portée par une acidité brillante qui équilibre parfaitement la sucrerie. Le final est long, net et cristallin.

Conseils

T° de Service : 6 - 8 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Tarte au citron

Canard à l'orange