



HENSCHKE



OVER 150 YEARS
OF FAMILY WINEMAKING



Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.49

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.3 g/L

HENSCHKE

Eden Valley - Australie

www.henschke.com.au



Hill of Grace - 2021

Appellation : Eden Valley

Cépage : Shiraz

Sols : alluviaux et limo-argileux

Région : South Australia

Élevage : 18 mois en fût de chêne français et américain, dont 13% neufs

Un mot sur la cuvée

Ce Shiraz provient du légendaire vignoble Hill of Grace, dans l'Eden Valley, planté au XIX^e siècle avec du matériel pré-phylloxérique et cultivé selon des pratiques biologiques et biodynamiques. Les raisins, issus de vignes âgées de 35 à plus de 160 ans, sont récoltés à la main, vinifiés en cuves ouvertes traditionnelles et élevés en fûts de chêne français. Le millésime 2021, marqué par un printemps nuageux suivi de vagues de chaleur et de vents, a permis une maturation optimale des raisins, donnant naissance à un Shiraz d'une intensité aromatique exceptionnelle, avec des tannins mûrs et soyeux et une couleur profonde, qui reflète pleinement le terroir ancestral.

Le domaine

Depuis 1862, Henschke est un pilier incontournable du vignoble australien, enraciné dans l'histoire du vignoble de South Australia. La famille dévouée, présente depuis six générations, a planté les premières vignes dans l'Eden Valley. Avec des vignobles exceptionnels, dont certains sont centenaires, le domaine va au-delà des célèbres Hill of Grace et Mount Edelstone, appréciés des collectionneurs mondiaux. Sa gamme propose des blancs équilibrés et des rouges puissants et élégants. Pratiquant une viticulture bio et biodynamique dans toutes les parcelles, cultivées comme des jardins, Henschke incarne un mythe vivant.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Arômes envoûtants de prune noire, de cacao, de mûre, de myrtille et de cassis, rehaussés de notes épiciées évocatrices d'anis étoilé, de noix de muscade, d'herbes aromatiques et de poivre noir.

La bouche fine et élégante aux saveurs complexes de fruits noirs épiciés, avec une acidité raffinée qui soutient des tanins soyeux et veloutés pour une finale longue et persistante, d'une grande finesse.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 30 ans et plus

Accords

Volaille aux épices douces

Pâtes aux cèpes