



TORBRECK

Barossa Valley - Australie

www.torbreck.com



TORBRECK

BAROSSA VALLEY

RunRig - 2021

Appellation : Barossa Valley

Cépage : 98% Shiraz et 2% Viognier

Terroirs : Sols variés

Région : South Australia

Élevage : 30 mois en fût de chêne français, dont 50% neufs

Un mot sur la cuvée

La cuvée RunRig tire son nom du système ancestral écossais de partage des terres, fondé sur la mise en commun de plusieurs parcelles. À l'image de cette tradition, ce Shiraz est issu de six vignobles anciens, cultivés sans irrigation, et assemblé avec 2 % de Viognier. Il révèle une structure puissante, un fruit intense et une élégance remarquable. Profond et concentré, il allie tanins fermes et texture soyeuse, promettant un potentiel de garde exceptionnel de plus de 30 ans.

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 : Fruits noirs : mûre, prune, cerise noire ; notes épicées et chocolatées ; touches de café, thé Earl Grey, anis étoilé, vanille, bois de santal et cardamome.

En bouche dense, fruit concentré, tannins fermes et élégants, structure volumineuse avec équilibre parfait et finale longue et persistante.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 30 ans et plus

Accords

Gigot d'agneau rôti aux herbes

Viandes braisées avec sauces au vin rouge ou champignons

Informations techniques

Alcool : 15.5 %

pH : 3.58

Acidité totale (H2SO4) : 5.62 g/L