



TORBRECK

BAROSSA VALLEY

TORBRECK

Barossa Valley - Australie

www.torbreck.com



Descendant - 2022

Appellation : Barossa Valley

Cépage : 92% Shiraz et 8% Viognier

Terroirs : Sols variés

Région : South Australia

Élevage : 20 mois en fût de chêne français usagé

Un mot sur la cuvée

Issu d'un vignoble unique de Marananga planté en 1994 à partir de sélections du mythique RunRig, ce Shiraz-Viognier co-fermenté exprime toute la noblesse du Barossa. L'élevage en fûts déjà utilisés pour RunRig apporte précision et élégance sans masquer le fruit. Puissant mais raffiné, il séduit par sa texture soyeuse, sa profondeur aromatique et son équilibre remarquable, avec un réel potentiel de garde.

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 : Arômes floraux et parfumés mêlant mûre, prune, cassis et mulberry, relevés par des notes d'épices douces et de poivre blanc.

Bouche voluptueuse et profonde, portée par un cœur de fruits noirs, des tanins soyeux, une belle densité et une finale longue, fraîche et équilibrée.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 5 - 15 ans

Accords

Agneau braisé aux épices douces

Risotto aux champignons sauvages ou à la truffe

Informations techniques

Alcool : 15 %

pH : 3.60

Acidité totale (H2SO4) : 5.80 g/L