



T O R B R E C K
BAROSSA VALLEY



Informations techniques

Alcool : 15 %

pH : 3.60

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.80 g/L

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

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 : 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