



TORBRECK

Barossa Valley - Australie

www.torbreck.com



TORBRECK

BAROSSA VALLEY

Les Amis - 2022

Appellation : Barossa Valley

Cépage : Grenache

Terroirs : Sols variés

Région : South Australia

Élevage : 18 mois en fût de chêne français, dont 40% neufs

Un mot sur la cuvée

Les Amis est un Grenache 100 % issu du Slade Vineyard à Greenock, cultivé en sec sur un terroir exceptionnel. Le millésime 2022, frais et équilibré, a donné des raisins concentrés aux petits grains, offrant un vin riche et structuré. Élevé 18 mois en barriques françaises (40 % neuves), il déploie une texture soyeuse, des tanins fermes et une acidité vibrante, promettant un potentiel de garde de 10-15 ans.

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 : Cerise rouge, grenade et cranberry, enrichies de violette, kirsch, cinq-épices chinoises, anis étoilé, clou de girofle, bacon et subtils accents boisés.

Une bouche dense et veloutée, fruit juteux et concentré, acidité nette et tannins fermes mais équilibrés. Finale longue et élégante, avec un caractère savoureux et une complexité croissante avec l'âge.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 10 - 15 ans

Accords

Gibier rôti ou en sauce (chevreuil, faisan)

Canard laqué ou canard rôti aux épices

Informations techniques

Alcool : 15 %

pH : 3.51

Acidité totale (H2SO4) : 5.12 g/L