



TORBRECK

BAROSSA VALLEY

TORBRECK

Barossa Valley - Australie

www.torbreck.com



RunRig - 2022

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

RunRig 2022 est un assemblage composé de 98 % Shiraz et 2 % Viognier, inspiré du style de la Côte-Rôtie. Il réunit des raisins issus de six vignobles anciens, cultivés sans irrigation (Lyndoch, Rowland Flat, Moppa, Ebenezer, Light Pass et Greenock).

L'élevage en barriques françaises (50 % neuves, puis second et troisième remplissage), avec fermentation malolactique en fût et travail sur lies fines, confère au vin profondeur, structure et longévité exceptionnelle.

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 : dominé par les fruits noirs mûrs, les épices, le cacao et des notes graphite.

Une bouche ample, structurée et persistante, soutenue par des tanins fermes et une acidité naturelle équilibrée.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 °C

Potentiel de garde : 30 ans et plus

Accords

Gigot d'agneau rôti aux herbes

Bœuf maturé, grillé ou rôti



Informations techniques

Alcool : 15.5 %

pH : 3.50

Acidité totale (H2SO4) : 5.69 g/L