



# TORBRECK

Barossa Valley - Australie

[www.torbreck.com](http://www.torbreck.com)



TORBRECK

BAROSSA VALLEY



## 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

Fondé en 1994, Torbreck valorise les vieilles vignes patrimoniales du Barossa, dont certaines datent du XIX<sup>e</sup> 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 : 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

Boeuf maturé, grillé ou rôti

## Informations techniques

Alcool : 15.5 %

pH : 3.50

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 5.69 g/L