



T O R B R E C K
BAROSSA VALLEY



Informations techniques

Alcool : 15 %

pH : 3.64

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.07 g/L

TORBRECK

Barossa Valley - Australie

www.torbreck.com



The Factor - 2022

Appellation : Barossa Valley

Cépage : Shiraz

Terroirs : Sols variés

Région : South Australia

Élevage : 24 mois en fût de chêne français, dont 40% neufs

Un mot sur la cuvée

The Factor incarne l'essence même de la grandeur des Shiraz de Barossa. Issu de vignobles historiques de Gomersal, Marananga, Krondorf et Greenock, ce 100 % Shiraz provient en grande partie de vignes plantées au XIX^e siècle, toujours franches de pied, véritables capsules du temps préservées par la politique de quarantaine exemplaire de l'Australie du Sud.

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, nominé 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 : Fruits noirs profonds (prune satsuma, mûre, cerise noire), cacao amer, vanille, espresso, touches de thé noir et de terre sèche.

Bouche opulente et texturée, cœur de fruit concentré, tanins fins et enveloppants, grande persistance et finale fraîche et élégante.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 20 ans et plus

Accords

Côte de bœuf maturée, grillée ou au barbecue

Agneau rôti aux herbes ou épaule confite