



SHAW + SMITH

SHAW + SMITH

Adélaïde Hills- Australie

www.shawandsmith.com



M3 - 2023

Appellation : Adélaïde Hills

Cépage : Chardonnay

Terroirs : Sols limon argileux

Région : South Australia

Élevage : 9 mois en fût de chêne français et dans des cuve en inox

Un mot sur la cuvée

issu des vignobles de Piccadilly, Lobethal et Lenswood dans les Adelaide Hills, plantés entre 455 et 500m d'altitude. Après des vendanges manuelles, les raisins sont pressés en grappes entières et fermentés doucement en fûts de chêne français pendant neuf mois, puis assemblés en cuves inox avant mise en bouteille.

Le vin est énergique et intense, avec un potentiel de garde jusqu'en 2030.

Le domaine

En 1989, Martin Shaw et Michael Hill Smith ont réalisé leur passion pour le vin en créant leur propre domaine viticole dans les collines d'Adélaïde, attirés par le climat idéal de la région. Leur objectif était de produire des vins modernes, aromatiques et frais en utilisant l'altitude, l'humidité et la fraîcheur uniques des collines d'Adélaïde. Sous la direction d'Adam Wadewitz, récemment nommé Winemaker of the Year 2022 par The Wine Magazine, le domaine continue de produire des vins d'excellence qui enchantent les amateurs du monde entier

Notes de Dégustation

Profil aromatique : arômes de fruits à noyau et d'agrumes, agrémentés de notes de gingembre et de citron confit. La bouche combine fraîcheur, acidité équilibrée et complexité, offrant un style contemporain et élégant.

Conseils

T° de Service : 10 -12 ° C

Potentiel de garde : 8 ans

Accords

Volailles rôties aux herbes

Pâtes à la crème et aux légumes



Informations techniques

Alcool : 13 %

Acidité totale (H2SO4) : 6.0 g/L