



T O R B R E C K

BAROSSA VALLEY



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.23

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.93 g/L

TORBRECK

Barossa Valley - Australie

www.torbreck.com



Woodcutter's - 2024

Appellation : Barossa Valley

Cépage : Semillon

Terroirs : Sols variés mêlant argile, sable et graviers

Région : South Australia

Élevage : 3 mois, dont 60% en cuves inox et 40% en fût de chêne français usagé

Un mot sur la cuvée

Issu de vignes patrimoniales anciennes du Barossa et du clone Madeira à peau rose, ce Semillon a été récolté manuellement en février 2024, un millésime marqué par un été chaud et régulier, favorisant une maturation précoce, des raisins concentrés et aromatiques, tout en conservant une acidité naturelle élevée. Il a ensuite été élevé principalement en cuve inox, avec une partie en barriques françaises, offrant un vin à la pureté de fruit et aux touches gourmandes. À déguster jeune ou à conserver jusqu'à 15 ans.

Le domaine

Fondé en 1994, Torbreck valorise les vieilles vignes patrimoniales du Barossa, dont certaines datent du XIX^e 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 : Arômes vifs de citron, lime et fleur de citronnier, complétés par de délicates notes briochées.

En bouche, belle rondeur, avec une acidité vive et précise, offrant une fraîcheur persistante et une texture nette et élégante.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 °C

Potentiel de garde : 5 - 10 ans

Accords

Poissons blancs en sauce

Salades mexicaines ou asiatiques