



TORBRECK

BAROSSA VALLEY

TORBRECK

Barossa Valley - Australie

www.torbreck.com



The Steading Blanc - 2022

Appellation : Barossa Valley

Cépage : 62% Roussanne, 28% Marsanne, 10% Viognier

Terroirs : Sols variés mêlant argile, sable et graviers

Région : South Australia

Élevage : 8 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Inspiré par les vins blancs riches et succulents de la vallée du Rhône, le Steading Blanc est un assemblage de Roussanne, Marsanne et Viognier, élevé sur lies fines pendant 8 mois en fûts de chêne français. La co-fermentation du Viognier et de la Marsanne apporte une texture particulière, tandis que la Roussanne ajoute une touche minérale. Sa structure et sa finale sont impressionnantes

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 : Fleurs blanches parfumées et fruits à noyau, avec des notes de gingembre, d'épices et de nuances d'agrumes

Riche, avec une texture soyeuse en milieu de bouche et une belle tension minérale persistante

Conseils

T° de Service : 10 - 12° C

Potentiel de garde : 5 ans

Accords

Poissons blancs grillés

Quiche aux légumes

Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.24

Acidité totale (H2SO4) : 5.54 g/L

