



HENSCHKE



OVER 150 YEARS  
OF FAMILY WINEMAKING



## Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.46

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 6.54 g/L

# HENSCHKE

Barossa - Australie

[www.henschke.com.au](http://www.henschke.com.au)



## Keyneton Euphonium - 2018

**Appellation** : Barossa : Eden Valley et Barossa Valley

**Cépage** : 65% Shiraz, 23% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc et 3% Merlot

**Terroirs** : Sols argilo-sablonneux, avec graviers

**Région** : South Australia

**Élevage** : 18 mois en fût de chêne français et américain, dont 20% neufs

## Un mot sur la cuvée

Assemblage raffiné de Shiraz, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot, provenant de parcelles soigneusement sélectionnées des vallées d'Eden et de Barossa. Les Shiraz de vieilles vignes apportent puissance et complexité, tandis que les autres cépages contribuent à l'équilibre et à la finesse du vin. Après une vinification minutieuse. Le millésime 2021, considéré exceptionnel offre un remarquable potentiel de garde de plus de 25 ans.

## Le domaine

Depuis 1862, Henschke est un pilier incontournable du vignoble australien, enraciné dans l'histoire du vignoble de South Australia. La famille dévouée, présente depuis six générations, a planté les premières vignes dans l'Eden Valley. Avec des vignobles exceptionnels, dont certains sont centenaires, le domaine va au-delà des célèbres Hill of Grace et Mount Edelstone, appréciés des collectionneurs mondiaux. Sa gamme propose des blancs équilibrés et des rouges puissants et élégants. Pratiquant une viticulture bio et biodynamique dans toutes les parcelles, cultivées comme des jardins, Henschke incarne un mythe vivant.

## Notes de Dégustation

Profil aromatique : Arômes complexes de mûre, framboise, prune, rhubarbe et cassis, avec des touches de sauge, épices douces et violette.

Une bouche ample et structurée, soutenue par une belle fraîcheur et des tanins soyeux. Bel équilibre et élégant, avec une finale persistante et délicatement épicée.

## Conseils

T° de Service : 14- 16 ° C

Potentiel de garde : 25 ans et plus

## Accords

Filet de bœuf rôti

Carré d'agneau en croûte de pistache et herbes