



MOUNT HORROCKS

Clare Valley - Australie

www.mounthorrock.com



Watervale - 2024

Appellation : Clare Valley

Cépage : Riesling

Terroirs : sols variés schiste, sous sols calcaires

Région : South Australia

Élevage : Cuves en inox

Un mot sur la cuvée

Issu d'un vignoble à 400 m d'altitude, cultivé en agriculture biologique et biodynamique, ce Riesling reflète la pureté et la finesse du terroir de la Clare Valley. Le millésime a été équilibré : un début d'année sec, suivi de pluies avant l'été et d'une période estivale sèche, a permis une maturation régulière des raisins, préservant fraîcheur et précision aromatique.

La vendange est manuelle. Les raisins sont doucement pressés puis fermentés lentement en cuve inox à basse température, sans bois, afin de conserver l'expression du fruit et la minéralité naturelle. Le résultat est un Riesling à la fois élégant, vibrant et doté d'un excellent potentiel de garde.

Le domaine

Sous la direction de Stéphanie Toole depuis trois décennies, le domaine Mount Horrocks en Clare Valley s'étend sur dix hectares. Acquis en 1993, la marque, initialement sans vignoble, gagne en notoriété avec l'achat de trois parcelles. Contrôlant toute la production, Toole crée des vins précis, notamment des rieslings, reflétant le terroir unique. Depuis 2014, le vignoble est certifié bio et en biodynamie. Saluée par James Halliday, elle propulse Mount Horrocks au sommet de Clare Valley, en en faisant l'un des domaines les plus captivants d'Australie.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : dominé par le citron jaune, accompagné de fleurs blanches, de gingembre frais et de poire.

La bouche est droite, tendue et cristalline, animée par une acidité vive qui souligne le fruit tout en apportant fraîcheur et énergie

Conseils

T° de Service : 6 - 9 ° C

Potentiel de garde : 15 ans et plus

Accords

Carpaccio de Saint-Jacques au citron et huile d'olive

Ceviche de bar ou de daurade



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.05

Acidité totale (H2SO4) : 7.5 g/L