



HENSCHKE



OVER 150 YEARS
OF FAMILY WINEMAKING



Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.42

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.4 g/L

HENSCHKE

Barossa - Australie

www.henschke.com.au



Henry's Seven - 2023

Appellation : Barossa : Barossa Valley (84%) et Eden Valley (16%)

Cépage : 81% Shiraz, 11% Grenache, 6% Mataro et 2% Viognier

Sols : argilo-sablonneux, et gravier

Région : South Australia

Élevage : 10 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Assemblage de Shiraz, Grenache, Mataro et Viognier, provenant principalement de la Barossa Valley et en partie de l'Eden Valley. Le Viognier est co-fermenté avec le Shiraz, tandis que le Grenache et le Mataro sont fermentés séparément. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne anciens et quelques fûts neufs avant assemblage et mise en bouteille. Il rend hommage à Henry Evans, pionnier viticole du Keyneton en 1853, et illustre l'introduction historique de variétés françaises et espagnoles dans le sud de l'Australie. Ce vin présente un style complexe, élégant et équilibré, prêt à se bonifier en cave pendant plus de 15 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 : Fruits rouges et noirs, accompagnés de nuances florales, tels que la lavande, pétales de rose, violette et d'épices douces comme le poivre blanc et l'anis.

En bouche vif et juteux, soutenu par une acidité fraîche et des tanins fins et soyeux. Le palais est complexe, équilibré et élégant, avec une belle longueur finale.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 15 ans et plus

Accords

Filet mignon de bœuf

Tajine d'agneau aux pruneaux et aux amandes