



TORBRECK

Barossa Valley - Australie

www.torbreck.com



The Forebear - 2020

Appellation : Barossa Valley

Cépage : Shiraz

Terroirs : Sols variés mêlant argile, sable et graviers

Région : South Australia

Élevage : 24 mois en fût de chêne français neufs



TORBRECK

BAROSSA VALLEY

Un mot sur la cuvée

Un Shiraz de parcelle patrimoniale issu des vieilles vignes du Hillside Vineyard (plantées vers 1852). Après une vendange entièrement manuelle, les grappes ont été vinifiées parcellairement, avec des fermentations longues permettant une extraction progressive, puis élevées en barriques françaises neuves, apportant structure, complexité et élégance tout en préservant l'expression du fruit. La saison 2020, marquée par des vents forts au printemps et une chaleur intense en été, a réduit les rendements, favorisant une concentration exceptionnelle des arômes et des tanins.

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 intenses et raffinés de fruits rouges (cassis, cerise rouge, mûre), relevés par des notes complexes de thym sauvage, garrigue, graphite et bois de santal.

Bouche ample et texturée, tanins souples et ronds, avec une acidité équilibrée, finale longue et élégante qui allie puissance et finesse.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 30 ans et plus

Accords

Côte de bœuf au romarin

Gibier rôti ou en sauce



Informations techniques

Alcool : 15.5 %

pH : 3.62

Acidité totale (H2SO4) : 6.07 g/L