



**MMAD**  
VINEYARD  
BLEWITT SPRINGS



## Informations techniques

Alcool : 14 %

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 5.1 g/L

# MMAD

McLaren Vale - Australie

-----  
[www.mmadvineyard.com](http://www.mmadvineyard.com)



## Grenache - 2022

**Appellation :** McLaren Vale

**Cépage :** Grenache

**Terroirs :** Sols sableux ferrugineux

**Région :** South Australia

**Élevage :** En fût de chêne français usagé de 500L

## Un mot sur la cuvée

Issu de vieilles vignes historiques de Blewitt Springs, implantées sur les sables de Maslin et les galets ferrugineux qui apportent au vin parfum, énergie et structure. Le millésime 2022, frais et tardif, a été marqué par de faibles rendements et une fin de saison idéale, avec des températures plus chaudes à l'approche des vendanges. Vinifié avec environ 15 % de grappes entières, puis élevé en béton et en grands contenants anciens de chêne français, ce Grenache met en valeur la profondeur naturelle des vieilles vignes, avec une lecture à la fois lumineuse, dense et structurée de Blewitt Springs.

## Le domaine

En 2021, les artisans MMAD (Martin Shaw, Michael Hill-Smith MW, Adam Wadewitz, David Le Mire MW) ont lancé une nouvelle marque à McLaren Vale. Ils ont choisi cette région pour ses vignobles à Blewitt Springs, réputés pour leurs vieux grenaches, syrah et chenin blanc provenant de souches datant de 1941 et 1964. Ces vignobles bénéficient de sols sableux ferrugineux et d'une altitude de 250 mètres, combinés aux brises marines du golfe Saint-Vincent. Le premier millésime a déjà impressionné avec des vins blancs et rouges d'une plénitude et d'une puissance aromatique exceptionnelles, révélant ainsi le potentiel de cette nouvelle entreprise dirigée par des experts chevronnés de l'industrie vinicole.

### Notes de Dégustation

Profil aromatique : le nez exprime un fruit rouge généreux et précis, dominé par la cerise rouge mûre et la framboise, avec une touche épicée et florale.

En bouche, ample et énergique, avec une attaque opulente, puis des tanins fermes et granuleux qui structurent une finale remarquablement longue.

### Conseils

T° de Service : 16 - 18 ° C

Potentiel de garde : 15 ans

### Accords

Ratatouille provençale

Côte de veau rôtie, jus aux herbes et carottes confites