



MMAD
VINEYARD
BLEWITT SPRINGS



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.6 g/L

MMAD

McLaren Vale - Australie

www.mmadvineyard.com



Chenin Blanc - 2023

Appellation : McLaren Vale

Cépage : Chenin Blanc

Terroirs : Sols sableux ferrugineux

Région : South Australia

Élevage : 50% En béton et 50% en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Issu de vieilles vignes implantées dans l'un des secteurs les plus recherchés de Blewitt Springs, où les sables de Maslin, les galets ferrugineux et les brises marines donnent des vins à la fois parfumés, structurés et salins. Le millésime 2023, tardif et frais, a produit de petites grappes concentrées, avec des aromatiques particulièrement expressives et une belle densité de fruit en milieu de bouche. Élaboré à partir d'un assemblage de raisins foulés et de grappes entières pressées, puis fermenté en béton et en vieux chêne grand format, ce Chenin Blanc met en avant la profondeur des vieilles vignes, une texture soignée et une finale minérale

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 : Arômes intenses et élégants, combinant des notes florales et fruitées délicates, avec une touche de fraîcheur saline.

Bouche dense et soyeuse, avec une belle concentration de fruit, une texture élégante, une minéralité saline et une finale longue.

Conseils

T° de Service : 10 -12 ° C

Potentiel de garde : 15 ans

Accords

Volaille à la crème ou aux herbes fraîches

Poissons grillés ou en sauce légère