



CHAMBERS ROSEWOOD

Rutherglen - Australie



www.chambersrosewood.com.au

Grand Muscat

Appellation : Rutherglen

Cépage : Muscat à Petit Grains Rouges

Terroirs : Sols alluviaux et argiles rouges

Région : Victoria

Élevage : En fût de chêne français usagés 900/5000 L

Un mot sur la cuvée

Le Grand Muscat de Chambers Rosewood représente une sélection supérieure de Muscats fortifiés de Rutherglen. Élaboré à partir de Muscat à Petits Grains Rouge, il est issu de raisins récoltés très mûrs, puis partiellement fermentés avant mutage à l'alcool vinique neutre afin de préserver la richesse naturelle du fruit. L'élevage long en vieux fûts, associé à une solera historique, apporte profondeur, complexité et notes d'évolution. Seuls les lots jugés de très bonne à excellente qualité sont retenus pour cette cuvée, qui privilégie la concentration, l'équilibre et la régularité aromatique.

Le domaine

Fondé en 1858 par William Chambers et son fils Phillipe, le domaine familial de Rutherglen a traversé l'histoire mouvementée de la région. De l'émigration depuis l'Angleterre à la ruée vers l'or, du phylloxéra aux arrachages douloureux, puis à la replantation et à la production des premiers vins mutés vers 1890, le domaine a forgé sa notoriété. Bill Chambers, de la sixième génération, dirige aujourd'hui un vignoble d'une cinquantaine d'hectares. La gamme variée couvre tous les types de vins, mais les muscats et muscadelles mutés et élevés en milieu oxydatif sont les plus impressionnants. Puissants, onctueux, riches en arômes, ils incarnent la complexité et l'équilibre exemplaires du domaine.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : le nez est intense et complexe, mêlant raisin sec, datte, épices, eau de rose, cèdre, noix rancio et nuances boisées anciennes.

La bouche est riche, ample et très concentrée, avec une texture onctueuse, la finale est longue, chaleureuse et persistante, équilibrée par une fraîcheur qui évite toute lourdeur.

Conseils

T° de Service : 6 - 8 °C

Potentiel de garde : 20 - 30 ans

Accords

Tarte aux noix de Grenoble et crème anglaise légère

Tout simplement pour être savouré seul



Informations techniques

Alcool : 18 %

pH : 3.47

Acidité totale (H2SO4) : 6.2 g/L

Sucre résiduel : 317.8 g/L