



CHAMBERS ROSEWOOD

Rutherglen - Australie



www.chambersrosewood.com.au

Old Vine Muscadelle

Appellation : Rutherglen

Cépage : Muscadelle

Terroirs : Sols alluviaux et argiles rouges

Région : Victoria

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

Un mot sur la cuvée

Un vin fortifié historique de Rutherglen, élaboré à partir de Muscadelle récoltée très mûre en fin de saison. Après pressurage, le jus connaît une fermentation très courte, parfois inférieure à 1° Baumé, avant d'être muté avec un alcool vinique neutre afin de préserver le fruit et la richesse naturelle du cépage. Les vins sont ensuite élevés longuement en vieux fûts avant d'entrer, selon leur qualité, dans la solera Old Vine. Cette cuvée met en avant un style profond et évolué, marqué par les notes de café, moka, caramel salé et thé, avec une texture généreuse et une belle persistance.

Le domaine

Fondé en 1858 par William Chambers et son fils Philippe, 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 développe des arômes de moka, grain de café, caramel, malt, fruits secs, noix grillées et feuille de thé.

La bouche est riche, douce et enveloppante, la finale est longue, persistante et harmonieuse, portée par des notes d'évolution bien intégrées.

Conseils

T° de Service : 7- 9 ° C

Potentiel de garde : 20 - 30 ans

Accords

Paris-Brest aux noisettes et caramel beurre salé

Bleu d'Auvergne, pain aux noix et chutney de poire



Informations techniques

Alcool : 18 %

pH : 3.53

Acidité totale (H2SO4) : 5.4 g/L

Sucre résiduel : 305.1 g/L