



CHAMBERS ROSEWOOD

Rutherglen - Australie



www.chambersrosewood.com.au

Old Vines Rutherglen Muscat

Appellation : Rutherglen

Cépage : Muscat à Petit Grains Rouges

Terroirs : Sols alluviaux et argiles rouges

Région : Victoria

Élevage : En fût de chêne français usagé

Un mot sur la cuvée

Cette cuvée s'inscrit dans la grande tradition des Muscats fortifiés de Rutherglen, avec une sélection plus poussée destinée à la solera Old Vine. Les raisins sont récoltés en mars et avril, puis connaissent une courte fermentation avant mutage à l'alcool vinique neutre. L'élevage prolongé en vieux fûts apporte concentration, complexité et notes d'évolution, tout en conservant une finale nette et fraîche.

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, avec des arômes d'écorce d'orange, raisin sec, pétale de rose et fruits confits, complétés par une fine nuance d'épices boisées.

La bouche est riche et concentrée, avec une texture onctueuse et des saveurs de fruits secs, orange confite et épices douces ; malgré sa puissance, la finale reste propre, fraîche et bien équilibrée.

Conseils

T° de Service : 6 - 8° C

Potentiel de garde : 15 - 20 ans

Accords

Crème brûlée à la vanille et zestes d'orange

Foie gras poêlé



Informations techniques

Alcool : 19 %

pH : 3.57

Acidité totale (H2SO4) : 5.6 g/L

Sucre résiduel : 269 g/L