



CHAMBERS ROSEWOOD

Rutherglen - Australie



www.chambersrosewood.com.au

Rare 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

Cette cuvée représente l'un des niveaux les plus élevés de sélection du domaine pour ce style fortifié de Rutherglen. Élaboré à partir de Muscadelle récoltée très mûre en fin de saison, le vin connaît une fermentation très courte avant d'être muté à l'alcool vinique neutre, afin de conserver sa richesse naturelle et l'expression du cépage. Seuls les lots jugés de très haute qualité peuvent entrer dans la solera Rare, une sélection qui ne se présente qu'une ou deux fois par décennie. L'élevage long en vieux fûts apporte une grande profondeur aromatique, des notes de café, malt, vanille, moka et rancio, tout en conservant une fraîcheur essentielle à l'équilibre.

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 est profond et complexe, des arômes de café, moka, malt, vanille, caramel, écorce d'agrumes confite, raisin sec et amande grillée.

La bouche dense, douce et très concentrée avec une finale exceptionnellement longue, fraîche et persistante, malgré la grande richesse du vin.

Conseils

T° de Service : 6 - 8 °C

Potentiel de garde : 20 - 30 ans

Accords

Pudding au caramel et noix de pécan, crème fraîche épaisse

Brillat-Savarin truffé, noix torréfiées et pain brioché



Informations techniques

Alcool : 17 %

pH : 3.65

Acidité totale (H2SO4) : 7.2 g/L

Sucre résiduel : 328.4 g/L