



CHAMBERS ROSEWOOD

Rutherglen - Australie



www.chambersrosewood.com.au

Rare Muscat

Appellation : Rutherglen

Cépage : Muscat à Petit Grains Rouges

Terroirs : Sols alluviaux et argiles rouges

Région : Victoria

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

Un mot sur la cuvée

Le Rare Muscat de Chambers Rosewood représente l'un des plus hauts niveaux de sélection des Muscats fortifiés de Rutherglen. Élaboré à partir de Muscat à Petits Grains Rouge, il provient de raisins récoltés très mûrs, partiellement fermentés puis mutés à l'alcool vinique neutre afin de préserver la richesse naturelle du fruit. Seuls les lots d'une qualité exceptionnelle 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 concentration remarquable, des arômes profonds de fruits secs, de rancio et d'épices, tout en conservant une fraîcheur qui équilibre la puissance du vin.

Le domaine

Fondé en 1858 par William Chambers et son fils Phillippe, 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 de raisin, cerise noire, fruits secs, huile de rose, caramel, amande grillée, noix caramélisée et café torréfié.

La bouche est très riche, dense et enveloppante, avec une concentration exceptionnelle ; malgré sa puissance, la finale reste fraîche, précise et élégante, avec une longueur remarquable.

Conseils

T° de Service : 6 - 8 ° C

Potentiel de garde : 30+ ans

Accords

Padding au chocolat noir, pruneaux et sauce caramel

Roquefort, pain aux figues et noix torréfiées



Informations techniques

Alcool : 17 %

pH : 3.41

Acidité totale (H2SO4) : 8.9 g/L

Sucre résiduel : 377 g/L