



# CHAMBERS ROSEWOOD

Rutherglen - Australie



-----

[www.chambersrosewood.com.au](http://www.chambersrosewood.com.au)

## 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 225/5500 L

## Un mot sur la cuvée

Cette cuvée exprime le style historique des Muscats fortifiés de Rutherglen, avec une approche visant à préserver davantage de fraîcheur et d'équilibre. Les raisins sont récoltés à forte maturité, autour de 16 baumé, puis connaissent une courte macération avant fermentation. Le vin est ensuite muté avec une eau-de-vie de raisin neutre, puis élevé en vieux fûts de chêne avant assemblage. Le résultat est un Muscat riche, intense et onctueux, mais gardant une acidité fraîche qui équilibre naturellement sa douceur.

## 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 : nez est expressif, avec des arômes de pétales de rose, raisins secs, fruits confits et fruits séchés.

Bouche riche et enveloppante, portée par des notes de raisins secs, fruits secs et rose confite ; la douceur est équilibrée par une acidité fraîche, donnant une finale zestée, harmonieuse et persistante.

### Conseils

T° de Service : 6 - 8 °C

Potentiel de garde : 15 -20 ans

### Accords

Roquefort, noix fraîches et pain aux fruits secs

Tarte Tatin



## Informations techniques

Alcool : 17.5 %

pH : 3.95

Acidité totale (H2SO4) : 3.7 g/L

Sucre résiduel : 232 g/L