ESTATE SELECTION

Découvreurs de Vins

www.estate-selection.com

# AT Richardson
# Chockstone Shiraz
2013 (750ml)

**AUSTRALIE** - Origine : Grampians - **Cépages** : shiraz

**Situé dans la ville historique de Grampians, région vinicole de l'Australie, de Victoria, l'artisan vigneron Adam Richardson confectionne au sein des climats frais, ses vins racés à la structure élégante : Hard Hill Road et Chockstone Shiraz et Riesling.**
**Ce sont des vins riches, complexes et élégants, grands ambassadeurs du style régional Grampians, tel qu'il est interprété par un vigneron expérimenté avec une attention expérimentée et détaillée. Adam Richardson a repris ce domaine après de longues années passées aux Etats Unis à la tête de grands vignobles.**
**Les vignes ont été patiemment plantées depuis 2005. Orientée vers le nord-est le long d'une ligne de crête, les vignes se tiennent dans de pauvres sols ferrugineux et quartz. De très faibles rendements, et un climat relativement frais et sec, fournissent des fruits parfaits pour des vins riches, équilibrés et élégants pour laquelle la région est réputée.**

Les températures estivales chaudes et de petits rendements permettent aux raisins de ce Shiraz d'atteindre une pleine maturité et un large éventail de saveurs. Ces conditions se conjuguent pour produire un Chockstone Shiraz élégant et riche qui affiche une gamme complète de saveurs de petits fruits noirs qui s'équilibrent avec notre caractéristique de poivre noir épices.

**Vinification**
Chockstone Shiraz est connu pour ses couches complexes de saveurs, acidité naturelle bien équilibrée et tanins fins. La vendange des raisins à maturité optimale, permet de goûter l'épice qui est la clé pour obtenir ce style raffiné. Ce qui suit dans la cave est longue fermentation non précipitée qui favorise le développement prudent de la personnalité retenue de ce vin.
**Vieillissement de 18 mois en fûts américains et français** soigneusement sélectionnés est la dernière étape dans la création du Chockstone Shiraz.

**Notes de dégustation**
Chockstone Shiraz est une belle beauté mûre, l'affichage des notes de mûres intenses révèle un palais soyeux et généreux. Mais ne soyez pas dupe, sous cet extérieur opulent, c'est un vin complexe et sérieux. Un palais richement texturé de mûres, de cassis, de chocolat noir et de poivre noir épicé se complète avec des notes de violette, de notes fumées et de réglisse. Ces saveurs cèdent la place à une structure de velours chaud et mènent à une longue finale.

**Potentiel de garde**
Ce Chockstone Shiraz est un vin sophistiqué, mais si vous avez la patience vous pourrez apprécier son évolution au cours de la prochaine décennie … ou deux.
Caractéristiques techniques
Récolté à la fin Mars - Mise en bouteille en Novembre l'année suivante
14,5% d'alcool 3.60 pH 6,10 g / Acidité totale

19, rue de Saint-Martin
Ouencé
28130 Saint-Martin-de-Nigelles
France

+33 (0)6 76 09 84 62
infos@estate-selection.com

Photos non contractuelles