

ESTATE SELECTION

Decouvreurs de Vins

www.estate-selection.com



AT Richardson Chockstone Riesling 2015 (750ml)

AUSTRALIE - Origine : Grampians - Cépages : Riesling

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.

Dans les vignes

Les arômes floraux et d'agrumes distincts qui incarnent ce grand vignoble sont soutenus par une grande minéralité. Les trois clones allemands de Riesling affichent chacun distinctement différentes typicités. Cela enrichit la structure et la complexité de ce Chockstone Riesling.

Dans le chais

Une fois récoltés, les raisins ont été pressés aussi doucement que possible, et le jus guidé vers une belle fermentation fraîche avec un minimum d'intervention possible. La fermentation affirme une touche de douceur résiduelle pour équilibrer le profil d'acide dynamique typique, révélant un palais ciblé et une élégante finition minérale.

Dégustation

Chockstone Riesling affiche les arômes délicats de fleurs sauvages et d'agrumes. Notes de goyave, kiwi, poire soutenues par une intense minéralité distincte. Une acidité naturelle dynamique équilibrée avec une note de douceur laisse une finale claire et précise. Osez ce vin avec des huîtres ou les fruits de mer fraîchement pêchés.

Garde

Ce Chockstone Riesling est d'une vraie beauté rafraîchissante dès à présent, mais sa structure raffinée et des caractères délicats permettront de le développer à merveille pendant au moins cinq ans.

Caractéristiques techniques

Récolté Mars - Mise en bouteille en Juillet

12% d'alcool 3.00 pH - 7,5 g / L Acidité totale - 5 g / L de sucre résiduel

19, rue de Saint-Martin

+33 (0)6 76 09 84 62

Ouencé

infos@estate-selection.com

28130 Saint-Martin-de-Nigelles

France

