

## HOLM OAK Tasmania Chardonnay

(750ml)

**AUSTRALIE** - Origine : Tasmanie Tamar Valley  
Cépages : Pinot Noir

Holm Oak est un domaine familial situé au bord de la rivière Tamar dans le nord de la Tasmanie.

Tim, la quatrième génération d'une famille de viticulteurs de Swan Hill dans l'état de Victoria, s'affaire à l'entretien des 12 ha de vignes que compte le domaine. Rebecca, vigneronne, est originaire de King Island, entre la Tasmanie et Melbourne travaille de jolis vins, délicats et complexes à la fois. Elle surveille sa cave sans la brusquer, joue avec des petites touches de bois pour la texture, et garde toujours la fraîcheur à l'image de son terroir.

Rebecca & Tim Duffy élèvent sur le vignoble deux jeunes têtes rousses qui jouent pieds nus dans les vignes alors que le Pinot d'pig, le cochon de vignes est devenu l'emblème de ce petit domaine qui gagne à être connu.

Le nom de Holm Oak se réfère à l'utilisation espérée des chênes de la propriété pour la fabrication des raquettes de tennis Alexander Patent Racquet Co. dans les années 1930. Malheureusement, le chêne n'a pas respecté les normes nécessaires pour produire ... des raquettes de tennis ...

### Les sols

Le paysage de la Tasmanie est dominé par des montagnes qui abritent les vignobles contre les forts vents et les précipitations. Sur les pentes inférieures, les sols du vignoble sont formés à partir d'anciennes pierres de grès et de gravelles et sédiments de rivières ainsi que de roches ignées d'origine volcanique. Il existe différents types de sols différents à Holm Oak, mais la majorité est typique du sous-sols tasmanien, très acides et volcaniques (Kandosol). Une partie du terroir est considéré comme trop rocheux pour la production viticole que seul le dynamitage peut pénétrer.

Un assemblage de différentes parcelles de Pinot traitées dans une variété de manières. 10% de grappes entières ce qui ajoute de la structure, de la complexité savoureuse et 100% de fermentation naturelle. Tous les lots ont été fermentés dans de petits fermenteurs ouverts qui étaient pigées à la main quotidiennement.

Le vin a été élevé en fûts de chêne français pendant 9 mois avec 20% du chêne neuf. Ce vin révèle des notes de fraises et cerises intenses  
Caractères complexes au nez avec une touche d'épice ajoutant de l'intensité  
Le palais présente des tanins fins, calcaires, une concentration des fruits et une texture soyeuse.

Alcool: 13.0%

Acidité : 7.2 g/l

19, rue de Saint-Martin

+33 (0)6 76 09 84 62

Ouencé

[infos@estate-selection.com](mailto:infos@estate-selection.com)

28130 Saint-Martin-de-Nigelles

France

