

SETTLER'S COVE SHIRAZ CABERNET SAUVIGNON

Terroir

80 % de l'assemblage provient des régions de Riverland et de Murray-Darling et 20 % de régions plus fraîches, ce qui apporte une maturité du raisin. Les sols sont principalement du loam sableux. Les vignes ont en moyenne entre 15 et 20 ans.

Vinification et vieillissement

Cueilli dans la fraîcheur de la nuit, le fruit est traité aussi rapidement que possible après sa récolte : foulé, éraflé, déposé dans un fermenteur de rouge. À ce stade, il est inoculé en souches de levure sélectionnées pour enclencher le processus de fermentation. Celle-ci se poursuit en macération pendant six jours avant que le grain soit pressé pour terminer la première fermentation et commencer la deuxième. Ensuite, vient l'élevage avec staves 50 % chêne américain / 50 % chêne français.

Caractéristiques

Complexe et axé sur le fruit, ce shiraz/cabernet présente les caractéristiques classiques du réputé assemblage australien. Notes relevées de prune et d'épices au nez, avec une touche de chêne carbonisé et sucré. Le shiraz et le cabernet s'harmonisent parfaitement pour créer un vin équilibré et structuré regorgeant de saveurs de fruits rouges et noirs, et révélant une étoffe douce et généreuse en bouche ainsi que des tanins fins et un soupçon de chêne grillé.

Accords mets et vins

Ce vin se mariera agréablement au bœuf, qu'il s'agisse d'un steak grillé ou d'une pièce de choix longuement mijotée.

Autres informations

Sucres résiduels: 7.5g/L | PH: 3.50 | Acidité tartrique: 5.60g/L



Producteur

Maison des Futailles

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

80 % Shiraz, 20 % Cabernet sauvignon

Pays / région

Australie, Australie-Méridionale

Format

750 ml

Degré d'alcool

14 %

Température de service

16 °C à 17 °C

Pastille de goût

Fruité et généreux

Disponible dans ces provinces

- Québec