

THE STUMP JUMP RED D'ARENBERG 75CL Australie Méridionale 2017

Vous découvrez au nez une jolie palette aromatique ,. Un vin de plaisir immédiat, peu tannique.



Référence : 700126

Prix : 12.45 €

Descriptif :

THE STUMP JUMP RED D'ARENBERG 75CL Australie Méridionale 2017

La viticulture Australienne se concentre principalement sur la bordure océanique sud où les conditions sont plus fraîches, elle se compose de quatre régions viticoles principales situées autour des grandes villes de Perth (l'Australie Méridionale), d'Adelaïde, (Victoria) autour de Melbourne et la Nouvelle Galle du Sud autour de Sydney. Depuis Quatre générations que la famille OSBORN cultive la vigne. C'est en 1959 que d'Arry reprend le domaine et crée la fameuse étiquette au ruban rouge avec une reconnaissance de ses vins dans les années 60. Puis Chester, le fils après plusieurs voyages en Europe, prend à son tour les rênes dans les années 80. Il conserve les méthodes traditionnelles de vinification et de viticulture du domaine tout en réalisant du parcellaire afin de magnifier les terroirs. Le mot d'ordre est d'éviter de créer un vin « stérile », et de travailler sur la durée. Le domaine possède 33 cépages.

notes de dégustation :

Vous découvrez au nez une jolie palette aromatique avec la grenache, des notes de fruits rouges, framboise, myrtilles, avec le shiraz la réglisse, pour la volupté et les fruits noirs et le mourvèdre qui apporte de la structure sur un côté cédreux. Un vin de plaisir immédiat, peu tannique. Sa bouche est croquante, vive, fruitée. Sa finale est d'une légère minéralité.

cépages: 60% Grenache, 20% Shiraz, 20% Mourvèdre, vieilles vignes, 2500 pieds à l'hectare, sur sols limoneux sableux, vendanges manuelles, fermentation en cuves ouvertes, foulage aux pieds et pressurage avec pressoirs verticaux. élevage en barriques neutres et cuves inox

accords: charcuterie de montagne, pizza margarita tomate basilic, chili con carné, civet de biche, brochettes de magrets de canard aux pêches sauce au poivre vert, purée d'aubergine, dessert au chocolat noir.

T°S: 16°C

G: 2025

[Lien vers la fiche du produit](#)