



SÉLECTION PARCELLAIRE DOMAINE TERLATO & CHAPOUTIER “SADDLEBACK - S-BLOCK” PYRENEES-VICTORIA

LE CÉPAGE: Shiraz.

LE TERROIR: le sol est composé de siltite, de couches de podzol rouge et jaune et de quartz.

LES VENDANGES: les raisins sont vendangés manuellement à maturité optimum pour conserver de la fraîcheur.

LA VINIFICATION: les raisins sont entièrement égrappés puis vinifiés en cuves béton en levures indigènes. Des remontages avec extraction en douceur et une longue macération de 4 à 6 semaines permettent d'obtenir une structure tanique bien équilibrée.

L'ÉLEVAGE: le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en fûts de chêne français.

LA DÉGUSTATION

Robe: couleur intense et profonde avec des nuances de violet.

Nez: arômes de réglisse et fruits noirs avec des notes de poivre de Jamaïque.

Bouche: riche et savoureuse avec des notes de chocolat noir, de mûrs et d'épices. Une belle longueur avec des tanins persistants et fins.

Avec ce vin nous avons aimé: filet mignon de bœuf.

Température de dégustation: 15-16 °C.

La garde: plus de 10 ans.

GRAPE VARIETY: Shiraz.

TERROIR: the soil is composed of siltstone with yellow and red podzolic earth and quartz rocks.

HARVEST: hand picked at optimum maturity to retain natural freshness.

VINIFICATION: 100% destemmed grapes are fermented in concrete tanks utilising wild yeasts. Gentle extraction by pumping-over and a long maceration of 4-6 weeks ensures a fine, well balanced tannin structure.

MATURING: 100% of the wine is aged for 12 months in French oak barrels.

TASTING

Colour: intense and deep inky colour with hints of violet.

Nose: liquorice and dark fruits with a hint of all-spice.

Palate: full flavoured and rich yet restrained with a hint of dark chocolate, blackberries and spice. A great length with fine persistent tannins.

Recommended food pairing: beef filet mignon.

Serving temperature: 15-16°C.

Ageing potential: more than 10 years.



Le domaine Terlato & Chapoutier est en cours de conversion vers l'agriculture biologique.
In the process of Terlato & Chapoutier Estate's conversion to organic farming.



Labellisation Bio du millésime 2018.
Organically certification in progress on vintage 2018.

A U S T R A L I A N W A Y O F W I N E

