



## LANDSBOROUGH - GRENACHE - SHIRAZ - TOURIGA PYRENEES - VICTORIA



### Les cépages

Grenache, Shiraz, Touriga Nacional.

### Le terroir

Le sol est composé d'un mélange d'argile, de silstone, de quartz et de schiste sur un sous-sol profond et riche en fer nécessitant une irrigation minimale.

### Les vendanges

Récoltes manuelles à la fin du mois de mars, et tout début avril pour le Grenache. Elles ont lieu à maturité optimale tôt matin afin de préserver la fraîcheur des raisins.

### La vinification

Les grappes éraflées sont transférées et conservées au frais dans des cuves en béton jusqu'à ce que la fermentation commence naturellement. Les macérations d'une durée de 4 à 5 semaines permettent d'extraire davantage de couleur et d'assouplir les tannins.

### L'élevage

Le vin issu du grenache est élevé dans des cuves en béton. Les vins issus du Touriga Nacional et du Shiraz sont élevés en barriques de chêne (avec une proportion de barriques neuves). À l'issue de cet élevage de 12 mois, les vins finalement assemblés expriment ainsi toute leur complexité.

### La dégustation

Robe : rouge brillant, foncé, presque opaque.

Nez : notes fumées, de mûres, de cassis avec des arômes floraux (violette), d'épices, de réglisse et de petits fruits.

Bouche : enivrée avec une combinaison de fruits mûrs et noirs et des notes de piment de la Jamaïque, de clous de girofle et une longue finale savoureuse.

Avec ce vin nous avons aimé :

viandes rouges aux truffes, pigeon rôti.

Température de dégustation : 15-16 °C.

La garde : plus de 8 ans.

### Les marqueurs de goût

Violette, myrtille, prune, chocolat noir, épices, groseilles

### Grape varieties

Grenache, Shiraz, Touriga Nacional.

### Terroir

A mixture of clay, siltstone, quartz and shale on a deep, iron rich subsoil requiring minimal irrigation.

### Harvest

Handpicked in late March, with the Grenache in early April, at optimal ripeness in the early morning to retain the natural freshness within the grapes.

### Vinification

The fruit was destemmed and transferred into a concrete steel tank where it was kept cool until fermentation started naturally. A 4-5 week maceration allowed for maximum colour and the tannins to soften.

### Maturing

The Grenache was aged in concrete tanks for 12 months. The Touriga Nacional and Shiraz were matured in a combination of new and old oak for 12 months. At the completion of the maturation the blend was assembled to enhance complexity.

### Tasting

Colour: brilliant red, dark, almost opaque

Nose: (bonfire), blackBerry, blackcurrant, floral (violette), spice and liquorice with bright berry aromas

Palate: full flavoured with a combination of ripe, dark fruits and hints of allspice, cloves and a savoury, long finish.

Recommended food pairing:

red meat with truffles, roasted pigeon.

Serving temperature: 15-16°C.

Ageing potential: more than 8 years.

### Taste markers

Violet, blueberry, plum, dark chocolate, spice, currant

