



Emily's Paddock

AUSTRALIA, VICTORIA, HEATHCOTE

rouge
red



Le cépage

95% Syrah et 5% Cabernet Franc

Le terroir

Sol de la Période du Cambrien (de 500 à 600 millions d'années) : sol rouge, profond dérivé de la roche basaltique, un terreau rouge-marron friable ferrugineux et caillouteux.

Le vignoble

3 hectares de Shiraz et environ 5 % de Cabernet Franc, plantés en 1975/76 poussent sur des pentes abruptes. Les paddocks d'Emily et de Georgia se trouvent dans la région d'Heathcote, sur un sol cambrien profond, sur des coteaux élevés à une altitude de 320 mètres (1000 pieds) et sont distants d'environ 1 km. Emily Paddock est situé NE avec un sol moins profond, tandis que Georgia Paddock est situé au NO avec un sol profond classique.

La vinification

Le vin est vinifié avec le minimum d'interventions possibles.

La macération est longue (environ 6 semaines), et un léger pressurage est effectué.

L'élevage

Le vin est élevé pendant 14 mois en fûts de chêne Français pendant lesquels se déroule la fermentation malo-lactique.

La dégustation

Robe : profond magenta

Nez : Arômes de fruits rouges bien mûrs

Bouche : On retrouve les mêmes arômes de fruits rouges qu'au nez, suivis d'une touche mentholée. Ce vin possède une bonne structure tannique et une bonne acidité naturelle.

Garde : 5 à 10 ans.

Grape variety

95% Syrah and 5% Cabernet Franc

Terroir

Our soils are derived from Cambrian period basaltic rock of 500/600 million years age. They are quite rare in the world because of their great age, particularly in Australia. Here in Heathcote they are unusually deep (up to 4 metres), rusty red coloured, well drained, gravelly loams on undulating hillsides, with good moisture retention capabilities.

Vineyard

three hectares of Shiraz including around five percent Cabernet Franc, yielding about two tonnes per hectare (14hL per hectare). Planted in 1975/76. Both Emily's and Georgia's Paddocks are in the Heathcote Region on deep Cambrian soil. Elevated hillsides at an altitude of 320 metres (1000 feet) and are approximately 1 km apart. Emily's Paddock has a NE aspect and shallower soil, while Georgia's Paddock has a NW aspect and the classic deep soil.

Vinification

Organically grown grapes are picked by hand, completely de-stemmed and go through maceration for around 6 weeks, during which time there is minimal intervention in order to allow the grapes from each individual paddock to express their individual terroir.

Maturing

The wine is then transferred into small French oak barriques, 20% of which are new, (without any racking, fining or filtration) for around 14 months.

Tasting

Immédiatement reconnaissable comme un Paddock très typique d'Emily. De sa profondeur de couleur et individuelle, parfumé, nez mentholé, à travers son palais épicé, magnifiquement équilibré et puissant raisin et des tanins calcaires dérivés de chêne français à sa très longue finale acide naturelle. Grande longévité.

Ageing period: from 5 to 10 years.