

TOURNON

rouge
red



LADY'S LANE - SHIRAZ PYRENEES - VICTORIA



Le cépage

Shiraz.

Le terroir

Sol vierge rouge de l'ère du Cambrien.

Les vendanges

Les vendanges sont manuelles à maturité en évitant la surmaturation.

La vinification

Les raisins sont éraflés à 100 %. La fermentation se déroule en cuves béton. La macération est longue (de 4 à 6 semaines) et l'extraction se fait en douceur grâce aux remontages permettant ainsi d'obtenir des tanins fins et délicats.

L'élevage

Élevage 100 % en fûts de chêne français avec faible proportion de fûts neufs (20 %) pendant une durée de 14 mois.

La dégustation

Robe : rubis profond.

Nez : groseille, cuir, petits fruits rouges écrasés avec une touche de caramel au beurre, d'encens et de curry.

Bouche : un vin puissant et chaleureux s'exprimant tout en délicatesse grâce à une structure tannique d'une grande finesse. Des saveurs intenses de fruits mûrs et d'épices alliées à une belle acidité – un trait d'union entre richesse et puissance pour refléter parfaitement le terroir d'Heathcote.

Avec ce vin nous avons aimé : accompagne à merveille la viande d'agneau et le boeuf.

Température de dégustation : 15-16 °C.

Conseil du sommelier : nous vous conseillons d'ouvrir une heure avant le service.

La garde : plus de 10 ans.

Les marqueurs de goût

Myrtille, épices, tabac, poivre noir

Grape variety

Shiraz.

Terroir

Red soil from the Cambrian Period.

Harvest

The crop is manually harvested at maturity, avoiding over-maturation.

Vinification

The grapes are 100% destemmed. Fermentation takes place in concrete tanks. Maturation times are long (from 4 to 6 weeks) and a gentle extraction is performed by pumping-over. It aims at obtaining fine and delicate tannins.

Maturing

Ageing 100% in French oak barrels with low proportion of new oak (20%) for 14 months.

Tasting

Colour: deep ruby colour.

Nose: redcurrant, leather, red crushed berries with a hint of toffee, incense and curry.

Palate: this is a powerful and generous wine expressing itself with delicacy thanks to a very delicate tannic structure. Intense flavors of ripe fruits and spices combined to a fine acidity – a balance richness and strength reflecting perfectly the terroir of Heathcote.

Recommended food pairing: a perfect accompaniment to Lamb and Beef.

Serving temperature: 15-16°C

Sommelier's recommendation: we recommend opening the bottle one hour before serving.

Ageing potential: more than 10 years.

Taste markers

Blackberry, spices, tobacco, black pepper

