



# LA PLÉIADE

Heathcote - Victoria



## Le cépage

Shiraz.

## Le terroir

Sol vierge rouge de l'ère du Cambrien.

## Les vendanges

Les raisins sont récoltés manuellement à maturité, fin mars.

## La vinification

Les raisins sont délicatement égrappés puis vinifiés pendant 6 semaines dans des cuves béton ouvertes avec ajout de levures indigènes.

## L'élevage

Après un léger pressurage, le vin est élevé en fûts neufs français pendant 12 mois à la cave de Heathcote avec le minimum d'interventions possible.

## La dégustation

**Robe :** profond magenta.

**Nez :** arômes complexes de petits fruits rouges et d'épices.

**Bouche :** ce vin est d'une très grande élégance et puissance, alliant minéralité et précision, reflétant parfaitement le terroir de Heathcote.

**Avec ce vin nous avons aimé :** wok de bœuf au laurier et légumes façon braisé.

**Température de dégustation :** 17 - 18 °C.

**Conseil du sommelier :** à carafier si besoin.

**La garde :** 20 ans.

## Grape variety

Shiraz.

## Terroir

Red soil from the Cambrian Period.

## Harvest

The grapes are hand-harvested by the end of March.

## Vinification

The grapes are gently destemmed, and then ferment for six weeks in open concrete tanks, using indigenous yeasts.

## Maturing

The lightly pressed wine is cellared with minimal intervention in our cellar, which is located in Heathcote. The ageing lasts 12 months, in new French oak casks.

## Tasting

**Colour:** deep magenta.

**Nose:** complex aromas of red berries and spices.

**Palate:** this wine has an outstanding elegance and power, combining minerality and precision, perfectly reflecting the terroir of Heathcote.

**Recommended food pairing:** wok-cooked vegetables and braised beef with bay leaves.

**Serving temperature:** 17 - 18°C.

**Sommelier's recommendation:** decant if necessary.

**Ageing potential:** 20 years.

