

Chambers Rosewood

Chef-d'œuvre d'équilibre et de profondeur, Grand Muscat offre une palette de saveurs, textures et arômes, symbole incontournable des vins fortifiés australiens.

Grand Muscat 0

Victoria, Australie



Région et Vignobles

La région de **Rutherglen**, dans l'État de **Victoria, Australie**, est reconnue mondialement pour ses vins fortifiés d'exception. Le cépage **Muscat à Petits Grains Rouge**, avec sa teinte brun rougeâtre distinctive, s'épanouit dans le **climat continental** de Rutherglen, caractérisé par des étés chauds et des nuits fraîches, idéaux pour produire des raisins concentrés et aromatiques.

Les raisins utilisés pour **Grand Muscat** sont récoltés à des niveaux élevés de **Baumé (16° Bé et plus)**, garantissant une douceur naturelle et une complexité remarquable. Ces vignes soigneusement entretenues constituent la base de la qualité exceptionnelle de ce vin.

Vinification

Grand Muscat représente l'apogée des vins fortifiés produits par Chambers Rosewood. Le processus inclut :

- **Récolte** des raisins à maturité optimale, égrappage, et ajout de raisins secs partiellement réhydratés pour enrichir la douceur.
- Une **fermentation partielle**, arrêtée par l'ajout d'alcool neutre de raisin (96 %), qui préserve les sucres naturels et rehausse l'intensité fruitée. Le vin atteint un taux d'alcool final de **18 %**.
- Vieillissement dans un système de **solera modifié** établi dans les années 1930 par William Henry Chambers. Les vins sont élevés dans de grands fûts anciens, de **900 à 5000 litres**, pour développer des saveurs profondes et complexes.

Seuls les vins de qualité très bonne à excellente sont sélectionnés pour cet assemblage, garantissant une cohérence et une excellence continue.

Alcool :18,00 %

Composition: 100% Muscat

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

CHAMBERS
Rosewood Vineyards

Grand Muscat o

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Une teinte acajou dense, témoin de sa longue maturation et de sa complexité.
- **Arômes** : Un bouquet captivant de cèdre, dattes confites, mélasse, clous de girofle et anis étoilé, relevé par des notes de rose et une touche de rancio aux noix.
- **Bouche** : Extrêmement riche, avec des saveurs de hoisin, marrons grillés et une subtile touche salée. L'équilibre entre douceur, épices et texture crée un vin d'une profondeur extraordinaire avec une finale persistante.

Le Saviez-Vous ?

Le système de solera utilisé pour **Grand Muscat** remonte aux années 1930 et intègre certains des plus anciens stocks de vins fortifiés en Australie. Loué dans le monde entier, il a obtenu des distinctions telles que **97 points de Decanter** et une place dans les **Top 100 Wines de Wine Enthusiast**.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Gâteaux aux fruits riches** : Sublime les notes épicées et fruitées du vin.
- **Truffes au chocolat noir** : Complète les arômes de mélasse et de clou de girofle tout en équilibrant la douceur.
- **Fromage bleu affiné** : Les nuances salées et crémeuses du fromage contrastent magnifiquement avec les touches de rancio du vin.
- **Tarte aux noix de pécan** : Met en valeur les saveurs de noix grillées et de caramel de **Grand Muscat**.

97 WineEnthusiast

Wine Enthusiast (WE) : 97 Points (0)

Deep mahogany. Dried fig and black tea on the nose, then concentrated mocha and molasses flavors, enlivened by candied orange zest. Full, rich and sweet, but surprisingly drinkable, with terrific intensity and length.#57 Wine Enthusiast Top 100 of 2016

93 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 93 Points (0)

Toasted hazelnut, salted caramel and dark chocolate–covered coffee bean flavors are bold and intense, set on a smooth and silky frame, but with plenty of freshness to stand up to the sweetness. Spice and tobacco notes linger. Drink now through 2028.

93

Robert Parker (RP) : 93 Points (0)

With a medium brown color going slightly green at the edge, NV Rosewood Vineyards Grand Muscat has aromas of macerated sultanas, fig paste, baklava, toasted hazelnuts and coffee grounds plus a little mace. The palate is very sweet and very crisp with an unctuous silkiness that blankets the mouth and lingers a very long time.