



Chambers Rosewood

Chambers Rosewood Rare Muscat incarne le sommet de l'art des vins fortifiés, offrant une richesse, une complexité et une élégance inégalées qui en font une véritable légende.



CHAMBERS
Rosewood Vineyards

Rare Muscat o

Victoria, Australie

Région et Vignobles

La région de **Rutherglen**, située dans l'État de **Victoria, Australie**, est mondialement reconnue comme une référence en matière de vins fortifiés. Cette région bénéficie d'un **climat continental**, avec des journées ensoleillées et chaudes et des nuits fraîches, permettant une maturation complète des raisins tout en préservant leur acidité naturelle. Cet équilibre entre douceur et vivacité est la signature des vins fortifiés de Rutherglen.

Le cépage **Muscat à Petits Grains Rouge**, prisé pour sa teinte brun-rouge et sa capacité à développer des arômes intenses, s'épanouit dans cette région. Les vignobles sont soigneusement entretenus, et les raisins sont récoltés tardivement à des niveaux de maturité élevés (**16° Bé et plus**) pour garantir la richesse et la complexité qui caractérisent **Rare Muscat**.

Vinification

Rare Muscat est élaboré à partir de raisins de **Muscat à Petits Grains Rouge**, récoltés tardivement pour leur concentration exceptionnelle en sucre et leur intensité aromatique. Les raisins sont écrasés, égrappés, et partiellement fermentés, un processus qui amplifie la complexité aromatique. La fermentation est arrêtée par l'ajout d'un **alcool neutre de raisin (96 %)**, ce qui conserve la douceur naturelle tout en atteignant un taux d'alcool final de **16,9 %**.

Le vin est vieilli dans un système de **solera modifié**, établi à la fin du XIX^e siècle. Ce solera, entretenu par la famille Chambers depuis plus de 60 ans, comprend de petits fûts et un tonneau central de **1800 litres**, où le vin développe une profondeur et un équilibre extraordinaires. Seuls des vins d'une **qualité exceptionnelle** sont ajoutés au solera, faisant de ce vin une rareté même parmi les meilleurs vins fortifiés de Rutherglen.



Alcool : 16,90 %

Composition: 100% Muscat



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Rare Muscat O

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Une teinte ambrée profonde et sombre, avec une densité et une viscosité remarquables.
- **Arômes** : Des couches exotiques de raisins secs, cerise noire, caramel, huile de rose, amandes grillées et grains de café, rehaussées de nuances de toffee et de rancio.
- **Bouche** : Riche et concentrée, avec des saveurs de fruits secs, noix grillées, caramel et moka épicé. Malgré sa richesse, le vin conserve une fraîcheur élégante et une douceur parfaitement équilibrée, avec une finale longue et légèrement sèche.

Le Saviez-Vous ?

Le système de **solera Rare Muscat** est l'un des plus anciens de Rutherglen, et il est probable que des traces des vins originaux du XIX^e siècle soient encore présentes. Ce vin a reçu une reconnaissance internationale exceptionnelle, notamment **99 points de Wine Enthusiast** et un **Platinum Award de Decanter**.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Pudding aux prunes** : Ses saveurs épicées et fruitées complètent la richesse de ce dessert traditionnel.
- **Fondant au chocolat noir** : Sublime les notes de caramel et de moka du vin tout en équilibrant sa douceur.
- **Tarte aux amandes grillées** : Met en valeur les éléments de noix et de toffee du vin.
- **Gorgonzola dolce** : La texture crémeuse et le caractère salé de ce fromage contrastent magnifiquement avec la douceur et les arômes complexes du vin.



Robert Parker (RP) : 99 Points (0)

Tasted again in March 2016, the NV Rare Muscat has a deep brown color with a distinctive green tinge to the rim. The nose is, in a word, incredible and terribly difficult to describe, which is a great thing. Rancio doesn't begin to capture the complex, oxidative signature: honey coated walnuts, molasses, dates, sandalwood, baking spices, old chesterfields, aniseed and potpourri with fleeting, ethereal wafts of incense, roasted nut and exotic spice notes. Rich, unctuous and gratuitously multi-layered, this is one for the hedonists.

