



Chambers Rosewood

Chambers Rosewood Rare Muscadelle est un chef-d'œuvre du patrimoine des vins fortifiés de Rutherglen, offrant une profondeur, une intensité et une touche d'histoire exceptionnelles à chaque gorgée.



Rare Muscadelle o

Victoria, Australie

Région et Vignobles

La région de **Rutherglen**, située dans l'État de **Victoria, Australie**, est reconnue comme l'un des meilleurs producteurs de vins fortifiés au monde. Cette région bénéficie d'un **climat continental**, avec des journées chaudes et ensoleillées et des nuits fraîches, permettant une récolte tardive et une maturité optimale des raisins. Ces conditions favorisent des niveaux élevés de sucres, essentiels pour produire des vins fortifiés d'exception.

Le cépage **Muscadelle**, une variété blanche mineure originaire de Bordeaux, s'épanouit dans l'environnement unique de Rutherglen. Récoltés tardivement, généralement de **mi-avril à début mai**, les raisins sont sélectionnés avec soin pour atteindre des niveaux de sucre dépassant **16° Bé**, garantissant la richesse et la complexité caractéristiques de **Rare Muscadelle**.

Vinification

L'élaboration de **Rare Muscadelle** commence avec des raisins récoltés tardivement et soigneusement sélectionnés. Les raisins sont écrasés, égrappés, et pressés, suivis d'une fermentation minimale (moins de 1° Bé) pour préserver les arômes primaires du cépage. Le moût fermenté est ensuite fortifié avec un **alcool neutre de raisin**, atteignant un taux d'alcool final de **17,2 %**, avant d'être vieilli dans des fûts de tailles variées (**900 à 5000 litres**).

Le vin vieillit dans un système de **solera modifié**, établi dans les années **1890** par **WH Chambers**, troisième génération de la famille. Ce solera comprend de petits fûts et un tonneau central de **2200 litres**, où le vin développe une complexité exceptionnelle. Chaque fût est évalué individuellement pour garantir une maturité optimale, et seuls les vins d'une qualité exceptionnelle sont intégrés au solera. **Rare Muscadelle** n'est produit qu'une ou deux fois par décennie, soulignant son exclusivité.



Alcool : 17,20 %

Composition: 100% Muscadelle



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Rare Muscadelle o

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Une teinte ambrée profonde et sombre avec une richesse visuelle impressionnante.
- **Arômes** : Un bouquet opulent de café, malt, vanille, moka et amandes caramélisées.
- **Bouche** : Intensément concentrée avec des saveurs de caramel, écorces d'agrumes enrobées de chocolat, raisins secs et noix grillées. La douceur est somptueuse mais parfaitement équilibrée, avec une finale longue et persistante révélant des couches de complexité et de fraîcheur.

Le Saviez-Vous ?

Le système de **solera Rare Muscadelle** remonte aux années **1890**, faisant de ce vin une véritable pièce d'histoire vivante. Ce vin a reçu des distinctions internationales, notamment **99 points de Wine Enthusiast** et **98 points de Halliday Wine Companion**, confirmant son statut parmi les meilleurs vins fortifiés du monde.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Tarte aux noix caramélisées** : Met en valeur les notes de noix et de toffee du vin tout en équilibrant sa douceur.
- **Fromage bleu avec miel** : Le caractère salé du fromage contraste magnifiquement avec le profil riche et sucré du vin.
- **Fondant au chocolat avec zeste d'orange** : Complète les notes d'écorce d'agrumes et de moka du vin.
- **Pudding aux dattes collantes** : Sublime les couches de caramel et de butterscotch de **Rare Muscadelle**.



Robert Parker (RP) : 98 Points (0)

The NV Rosewood Vineyards Rare Muscadelle has a deep brown color with a hint of green in the rim. The nose has a complex, oxidative, almost oloroso character giving notes of roasted walnuts, dark chocolate, burnt coffee and toffee. The palate is so crisp in acidity that the unbelievable level of sweetness and viscosity is infinitely drinkable. Layer upon layer of spice and nut flavors develop into the very long finish.

