Henschke

Le Henschke Louis Semillon est une expression exquise de l'Eden Valley, mettant en valeur l'élégance et la complexité du Semillon issu de vieilles vignes.

HENSCHKE

Est. 1868

Alcool :12,50 %

Composition: 100% Sémillon

Louis Semillon 2017

Eden Valley, Australie

Région et Vignobles

Le Louis Semillon de Henschke provient du vignoble Eden Valley, situé à une altitude de 500 mètres (1 640 pieds). Les sols sont principalement constitués de loam sableux sur du gravier et du substrat rocheux avec des poches d'argile, contribuant au terroir unique. **Le vignoble, planté pour la première fois en 1995, comprend des vignes âgées en moyenne de 50 ans**, qui sont cultivées selon des principes biodynamiques pour assurer la durabilité et la production de fruits de haute qualité.

Vinification

Ce vin est composé à 100% de raisins Semillon, récoltés à la main. **La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable**, préservant les caractéristiques fraîches et vibrantes des fruits. **5% du vin est vieilli pendant 8 mois dans des barriques françaises de 225 litres**, tandis que les 95% restants sont élevés sur lies dans des cuves en acier inoxydable, améliorant sa texture et sa complexité sans une influence excessive du chêne.

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Jaune vert pâle.
- **Arôme :** Arômes invitants de crème de citron, amande, fleur de trèfle, groseille blanche et pomme verte, avec des touches subtiles de citronnelle et de pois sucré.
- **Palais :** Saveurs généreuses de crème de citron, nectarine blanche et thym citronné, équilibrées par une texture rappelant la pomme granny smith, une minéralité polie, une acidité vive et une longue finale sèche.

Le Saviez-vous ?

Ce vin rend hommage à Louis Edmund Henschke, le cultivateur de quatrième génération du vignoble Hill of Grace. Sa dévotion aux principes biologiques a contribué à maintenir l'héritage du vignoble, garantissant la production de vins de haute qualité issus du domaine Henschke.

HENSCHKE

Louis Semillon 2017

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Crabe Nageur Bleu avec Courgettes et Beurre d'Algue :** L'acidité vive et les notes d'agrumes du vin complètent la douceur délicate du crabe, tandis que la minéralité rehausse l'umami du beurre d'algue.
- **Poulet aux Herbes Citronnées :** Les notes vibrantes de citron et d'herbes du vin rehaussent les saveurs du poulet aux herbes citronnées, créant un accord harmonieux.
- **Salade de Fromage de Chèvre :** L'acidité et la minéralité du vin équilibrent le profil crémeux et acidulé du fromage de chèvre, en faisant un accord parfait pour une salade fraîche.

Robert Parker (RP) : 91 Points (2017)

The crisp, lemony 2017 Louis Semillon weighs in at only 11.5% alcohol, pretty typical for this bottling, which is meant to be age-worthy. Like Hunter Valley versions, it can be consumed young, with oysters or other shellfish, or aged 10 years or so to attain greater dimension. Scents of citrus zest and crushed stone appear on the nose, while the light-bodied palate is streamlined and refreshing, with a long, mouthwatering finish.