



Chambers Rosewood

Découvrez l'essence vibrante de Rutherglen avec ce Rutherglen Muscat, un vin fortifié jeune et expressif, regorgeant de saveurs fruitées primaires et d'une texture somptueuse.



Rutherglen Muscat o

Victoria, Australie

Région et Vignobles

La région de **Rutherglen**, dans l'État de **Victoria, Australie**, est mondialement reconnue pour ses vins fortifiés exceptionnels. Le cépage **Muscat à Petits Grains Rouge**, avec sa teinte distinctive brun rougeâtre, prospère sous le **climat continental** de Rutherglen, où les étés chauds et les nuits fraîches favorisent le développement de sucres concentrés et d'une acidité vibrante.

Les raisins utilisés dans le **Rutherglen Muscat** sont récoltés à des niveaux élevés de **Baumé (16° Bé et plus)**, garantissant une intensité exceptionnelle en termes de douceur et de saveurs. Ces vignes soigneusement entretenues constituent la base de ce vin jeune et éclatant.

Vinification

Élaboré à partir de **Muscat à Petits Grains Rouge**, ce vin suit un processus de vinification précis visant à préserver son caractère fruité et vibrant :

- Les raisins, récoltés mécaniquement à pleine maturité, sont égrappés et combinés avec des raisins secs partiellement réhydratés pour renforcer la douceur.
- Une **fermentation partielle** est menée, s'arrêtant à 2°-3° Bé, afin de maintenir l'équilibre entre le sucre naturel et la complexité aromatique.
- La fermentation est arrêtée avec un ajout d'**alcool neutre de raisin** (96 %) pour préserver le profil fruité du vin, atteignant un alcool final de **17,6 %**.
- Le vin vieillit dans de **grands fûts anciens** (900 à 5000 litres), permettant une maturation douce tout en conservant une fraîcheur juvénile.

Avant la mise en bouteille, le Rutherglen Muscat subit des essais d'assemblage pour garantir un équilibre parfait et une expression vibrante du style.



Alcool : 19,00 %

Composition: 100% Muscat



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Rutherglen Muscat o

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Une robe ambrée avec une luminosité jeune.
- **Arômes** : Un bouquet envoûtant de pétales de rose, d'abricots secs, de raisins secs et une touche de nougat.
- **Bouche** : Luxuriante et vive, avec des saveurs d'écorce d'orange, de loukoum et de raisins secs. La fraîcheur du fruit ressort magnifiquement, équilibrée par une texture onctueuse et une finale légèrement sèche.

Le Saviez-Vous ?

Ce **Rutherglen Muscat** a été classé **#8 dans le Top 100 des Vins de Wine Enthusiast en 2021**, témoignant de sa qualité et de son excellent rapport qualité-prix. Il est également très polyvalent et peut être dégusté légèrement frais pendant les mois chauds pour en accentuer la vivacité.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Baklava** : Les notes d'écorce d'orange et de noisette du vin s'harmonisent à merveille avec cette pâtisserie au miel.
- **Pudding au caramel collant** : Complète les saveurs de raisin et de nougat tout en équilibrant la douceur du vin.
- **Cheddar affiné ou gouda** : La salinité et la fermeté de ces fromages contrastent avec le fruité luxuriant du Muscat.
- **Tarte au chocolat noir** : Met en valeur les nuances de fruits secs et de caramel du vin.



Wine Spectator (WS) : 90 Points (0)

This silky, sweet version is the color of dark tea, with banana notes around the core of caramel, chocolate and cherry, finishing with moderate intensity.



Robert Parker (RP) : 90 Points (0)

Like Chambers' entry-level Muscadelle, this Muscat offers an affordable introduction to the Rutherglen style of sticky. The Muscat is full and round, with relatively simple notes of spiced orange and crème caramel and a finish that is sweet but balanced.



James Halliday (JH) : 90 Points (0)

Jan 2014 - Chambers' oldest muscats and tokays/topaques are the greatest in Rutherglen, and hence in the world, but are not commercially sold, although they are entered in the Canberra National Wine Show from time to time. This is a baby in swaddling clothes, that will reach adulthood 30 years hence if kept in oak for that time. It's a classic young raisin muscat, relatively youthful in colour, with spicy Christmas cake and candied orange peel flavours, and a heady spirit.

