

Torbreck

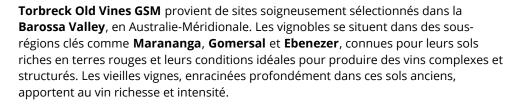
Torbreck Old Vines GSM est un assemblage emblématique de la Barossa Valley, mariant Grenache, Shiraz et Mourvèdre pour offrir un vin aux fruits vibrants, à la complexité savoureuse et à l'élégance raffinée.



Old Vines GSM 2019

Barossa Valley, Australie

Région et vignobles



Le climat chaud de la Barossa Valley, combiné à la diversité de ses terroirs et au patrimoine de ses vignes non irriguées, permet de créer un vin à la fois expressif et sophistiqué. Ces caractéristiques définissent les assemblages GSM de la Barossa : fruits mûrs, tanins souples et nuances savoureuses.



Torbreck Old Vines GSM est élaboré à partir d'un assemblage de **Grenache**, **Shiraz** et **Mourvèdre**, chacun apportant des qualités distinctes au vin. Le Grenache offre des arômes de fruits rouges et une fraîcheur vibrante, le Shiraz ajoute de la structure et de la richesse, tandis que le Mourvèdre enrichit l'ensemble avec une complexité terreuse et savoureuse.

Le vin subit une fermentation suivie d'un vieillissement prolongé dans des **fûts de chêne français bien assaisonnés**, permettant une intégration harmonieuse des saveurs et le développement d'une texture lisse et élégante. Ce processus met en valeur la vitalité du fruit tout en renforçant l'équilibre et la finesse du vin.



Alcool :14,90 %

Composition: 68% Grenache, 19%

Syrah, 13% Mataro







Old Vines GSM 2019

Notes de dégustation

- Robe : Rouge cramoisi éclatant.
- **Nez** : Bouquet complexe de cerises, grenades et groseilles rouges, mêlé à des notes savoureuses et légèrement terreuses.
- **Bouche** : Moyennement corsée, avec des tanins souples et une belle rondeur de saveurs de fruits rouges. La finale est longue et bien équilibrée, mettant en avant la fraîcheur et l'élégance.
- **Finale** : Persistante et harmonieuse, rehaussée par une acidité vive et équilibrée.

Le saviez-vous?

Torbreck Old Vines GSM rend hommage à l'histoire viticole de la Barossa Valley, en assemblant les fruits de certaines des plus vieilles vignes de Grenache, Shiraz et Mourvèdre de la région. Ces vignes sont un pilier de la réputation mondiale de la Barossa pour ses vins premium.

Suggestions d'accords mets et vins

- Carré d'agneau en croûte d'herbes : Complète le profil savoureux et fruité du vin
- **Côtes de bœuf braisées** : Les tanins souples équilibrent la richesse et les saveurs intenses de ce plat mijoté.
- **Risotto aux champignons sauvages** : Les notes terreuses du vin s'harmonisent avec la profondeur des saveurs du risotto.
- **Manchego affiné** : Le profil noisetté et légèrement acidulé du fromage s'accorde magnifiquement avec les fruits et l'acidité du vin.



