

Chambers Rosewood

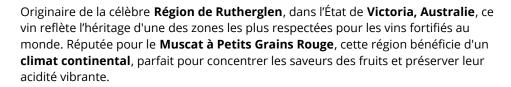
Véritable trésor de la Région de Rutherglen, cet Old Vine Muscat offre une symphonie de saveurs riches et onctueuses, fruit de plus d'un siècle de tradition



Old Vine Rutherglen Muscat o

Victoria, Australie

Région et Vignobles



Les vignobles sélectionnés pour l'Old Vine Muscat comprennent certaines des vignes les plus anciennes de la région, âgées de 30 ans à plus de 100 ans. Ces vieilles vignes produisent des fruits en petites quantités, mais avec une intensité de saveurs exceptionnelle. Le cépage Muscat à Petits Grains Rouge, avec sa teinte brun rougeâtre unique, y prospère, apportant au vin son caractère distinctif.



Élaboré à partir de Muscat à Petits Grains Rouge, ce vin combine des techniques modernes et traditionnelles. Les raisins sont récoltés à des niveaux élevés de Baumé (16°+), garantissant des sucres concentrés et une intensité aromatique. La fermentation est partielle, arrêtée au niveau de sucre désiré grâce à un ajout d'alcool neutre de raisin, atteignant ainsi 16 % d'alcool.

Le vin vieillit dans un système de solera à trois niveaux, utilisant de grands fûts et barriques de tailles et d'âges variés. Certaines parties de cette solera datent de plus de 100 ans, et les vins sont assemblés à partir de millésimes allant de 30 à plus de 100 ans. Ce processus d'élevage complexe confère au vin des couches de profondeur, une richesse exceptionnelle et une intégration parfaite des saveurs.





Alcool:19,00%

Composition: 100% Muscat







Old Vine Rutherglen Muscat o

Notes de Dégustation

- Couleur : Une robe ambrée avec des reflets brun rougeâtre.
- **Arômes** : Un bouquet captivant de raisins secs, pétales de rose, fruits secs et de subtiles notes boisées.
- **Bouche**: Riche et opulente, avec des saveurs de gâteau aux fruits, pétales de rose, raisins secs et une touche de caramel. Une fraîcheur vibrante équilibre l'ensemble, offrant une finale propre et légèrement sèche qui combine jeunesse et maturité.

Le Saviez-Vous?

Cet **Old Vine Muscat**, bien que le plus jeune en âge moyen parmi les vins du système solera de Chambers, illustre une complexité remarquable. Il constitue une porte d'entrée idéale vers la profondeur exceptionnelle des vins fortifiés de Rutherglen, reconnus comme parmi les meilleurs au monde.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Pudding aux dattes** : Complète les notes de caramel et de raisin sec du vin tout en équilibrant sa douceur.
- Fromage bleu affiné: Sa texture crémeuse et son caractère puissant contrastent magnifiquement avec le fruité sucré du Muscat.
- Glace rhum-raisin : Met en valeur les nuances de rhum et de fruits secs du vin.
- Tarte au chocolat noir : Accentue les saveurs profondes de figues et de caramel du Muscat.

Wine Spectator (WS): 95 Points (0)



Powerful, with wave after wave of salted caramel, tobacco, amaretto, vanilla bean, toast and spice notes. Dense, unctuous and syrupy, this avoids cloying qualities on the long, expressive finish. Drink now through 2030.



