



*Coureur
des vignes*



THE 28TH ROAD MOURVÈDRE

D'ARENBERG

MCLAREN VALE, AUSTRALIE



THE ART OF BEING DIFFERENT

Fondé en 1912, d'Arenberg est l'un des domaines australiens les plus prestigieux. Avec sa personnalité flamboyante, Chester Osborn maîtrise fabuleusement « l'art d'être différent », philosophie assumée de d'Arenberg. Celui qu'on qualifie souvent de rock star du vin jouit d'une popularité internationale et d'une réputation d'excellence et d'originalité pour les vins qu'il produit. Précédé et assisté par son père d'Arry, les vins du vigneron vedette sont toujours fièrement singuliers et distingués!

LE VIN

Comme tous les vins de d'Arenberg, le choix et le pressage de fruits revêtent une grande importance dans l'élaboration du Twenty Eight Road. Les raisins, soigneusement sélectionnés, proviennent de très vieilles vignes et leur extraction délicate permet d'obtenir une matière première de grande qualité ! C'est avec un moût comprenant plusieurs baies entières que Chester Osborn poursuit l'élaboration d'un Mourvèdre fin et équilibré. Il est très peu travaillé, afin de laisser tout le terroir s'exprimer.

Ce Mourvèdre a une robe sombre et vibrante, avec des

nuances intenses de violet. Les premiers effluves sont puissants et laissent beaucoup de place à de subtils arômes secondaires, au fur et à mesure que le vin s'ouvre. Le palais montre un grand équilibre et de la complexité. La finale, très caractéristique du cépage, est minérale et iodée. Comme toujours, le bois est joliment intégré et les tanins, soyeux et persistants. La longueur et l'intensité des saveurs sont un superbe attribut de ce vin. Le Twenty Eight Road se laisse boire dès maintenant, mais ses atouts lui assurent la plénitude dans plusieurs années !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Mourvèdre
- Vinification : 12 mois en barriques de chêne français et américain, âgées de 1 à 3 ans
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : +10250804

