



*Coureur
des vignes*



THE GALVO GARAGE

D'ARENBERG

ADELAIDE HILLS, 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

Le terme 'garagiste' est utilisé pour décrire les producteurs de Bordeaux, qui, souhaitant se soustraire au système de l'appellation contrôlée, ont commencé à faire du vin en minuscule quantité dans leur garage au cours des années 1990. Cet assemblage bordelais très original étant produit dans un vieux garage galvanisé, on l'appelle le 'Galvo garage'.

L'apparence du vin est profonde et sombre, suggérant un côté intense. Le nez affiche un bouquet expressif de prunes, mûres, cassis et un mélange sous-jacent de chocolat noir et

de cerises. Au fur et à mesure qu'il s'ouvre, on peut détecter des notes de cèdre et de chêne. La bouche offre une élégance impressionnante à l'entrée, puis surprend avec une complexité très présente ! Extrêmement juteuse et structurée, elle est riche en fruits et laisse apparaître des tanins fins accompagnés d'une belle longueur. Les raisins ayant été pressés avec les pieds dans la plus pure tradition, on obtient un résultat parfaitement concentré, offrant des saveurs qui sublimeront le magret de canard ou le carré d'agneau par exemple !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 68% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 9% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
- Vinification : 18 mois en barriques françaises (anciennes et neuves)
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : + 11155876

