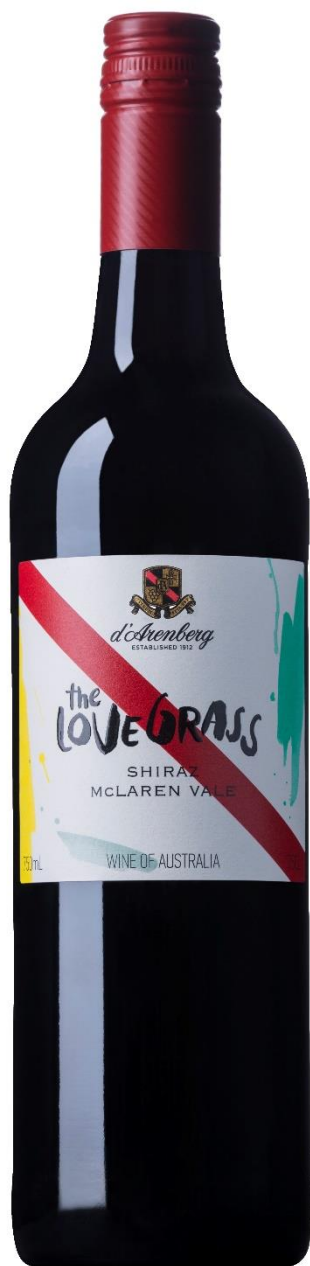




*Coureur
des vignes*



THE LOVE GRASS SHIRAZ

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

The Love Grass tient son nom d'une mauvaise herbe qui pousse dans les vignes et de ses fleurs collantes qui s'accrochent affectueusement dans les chaussettes des vendangeurs. Ce Shiraz s'accrochera à vous de la même manière que les fleurs font !

Pour l'élaboration de ce vin, de petits lots de raisins ont été délicatement pressés, puis transféré dans des cuves ouvertes. Foulés aux pieds, au 2/3 de la fermentation, le vin est pressé en paniers puis vieilli en fûts de chêne français pendant 18 mois. Ces éléments lui confèrent un

caractère unique et une richesse de saveurs incontestable. A l'œil, The Lovegrass affiche une robe sombre et intense. Le nez est dominé par des notes relevées de prunes, violettes et de réglisse. Au fur et à mesure que le vin s'ouvre, le cocktail d'arômes relatif à la Shiraz devient plus évident. On retrouve alors des parfums de musc et de violettes, puis des notes plus exotiques, d'épices indiennes et de terre fraîchement retournée. La complexité est tout aussi présente au palais. Un caractère de rhubarbe cuite ajoute de la douceur et une touche d'acidité vibrante en même temps. Les fruits sont équilibrés avec des notes salées qui s'accorderont à merveille avec de la viande séchée ou des olives noires. Les tanins fins et la finale minérale persistante fera saliver votre bouche jusqu'à la prochaine gorgée !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Shiraz
- Vinification : 18 mois en barriques françaises
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : +12882864

