



*Coureur
des vignes*



THE OLIVE GROVE CHARDONNAY

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

«The Olive Grove» tient son nom du fait que les vignes soient entourées d'une oliveraie.

En goûtant les raisins dans le vignoble, Chester Osborn s'est assuré de ne sélectionner que ceux parfaitement mûris, c'est à dire présentant le parfait équilibre entre saveurs et acidité. Les raisins ont ensuite été délicatement pressés afin de préserver la finesse du chardonnay. Exubérant et rond, ce vin à la robe dorée, exhale des effluves de fruits blancs, de fruits exotiques et de camomille ! Par la suite, on retrouve

une bouche pleine et complexe, s'ouvrant sur des notes de pêche, de citron confit et de brioche. L'acidité arrive au bon moment et donne un vrai coup de fouet au palais ! Le vieillissement en barriques ajoute une autre dimension à la texture; elle en est d'autant plus riche et crémeuse, sans tomber dans l'excès, fidèle au portrait des Chardonnay du Nouveau Monde. Synonyme de fraîcheur, ce vin à la finale persistante légèrement saline, sera parfait aux côtés d'un carré de porc aux épices ou de brochettes de poulet au miel et au thym ! Prêt à boire.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100%Chardonnay
- Vinification : 7 mois en barriques françaises & américaines
- Degré d'alcool : 13,7%

Code SAQ : +11950360

