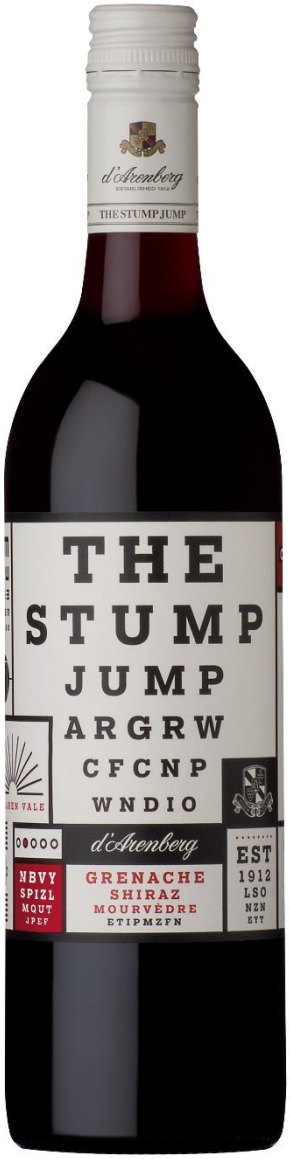
VIN TRIN SEC

Coureur des vignes



THE STUMP JUMP ROUGE

D'ARENBERG

MCLAREN VALE, AUSTRALIE



LE PRODUCTEUR

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 qui va de pair avec la réputation d'excellence, de qualité et d'originalité des vins qu'il produit. Précédé et assisté par son père d'Arry, fondateur de d'Arenberg, les vins du vigneron vedette sont toujours fièrement singuliers et distingués!

LE VIN

Ce Stump Jump rouge, présente une robe de couleur rubis de bonne intensité. Le nez puissant d'où émanent des parfums de fruits cuits, de terre humide, de cuir et d'épices est complété par de subtiles notes florales et de chêne. La Grenache est l'héroïne de cet assemblage : elle apporte des arômes de rhubarbe, de bleuet et des notes de poivre blanc. Le Shiraz apporte des fruits les plus sombres, comme les prunes, et le côté terreux; il donne au vin cette belle texture et ces tanins qui structurent le milieu de bouche. Enfin, le Mourvèdre projette des notes d'herbe séchée et de lavande; il apporte également l'élégance et la délicatesse au vin. En accord avec les parfums perçus à l'olfaction, il dévoile une bouche ample qui précède une finale persistante dotée d'une belle minéralité. Équilibré et pur, avec des complexités sous-jacentes, voici un vin fidèle à la personnalité de d'Arenberg !

LES ACCORDS

Ce rouge sec, à la faible acidité et aux tannins fermes, s'accordera parfaitement avec des viandes grillées et sera donc un ''indissociable'' du barbecue !

DONNÉES TECHNIQUES

Cépages :
62% Grenache
20% Shiraz
18% Mourvèdre

Terroir : climat méditerranéen, sols sableux

Vinification : 6 mois en barriques et foudres de chêne

Degré d'alcool :
14,5%

Code SAQ : +10748418

Vintrinsec.com 514-806-0265 info@vintrinsec.com