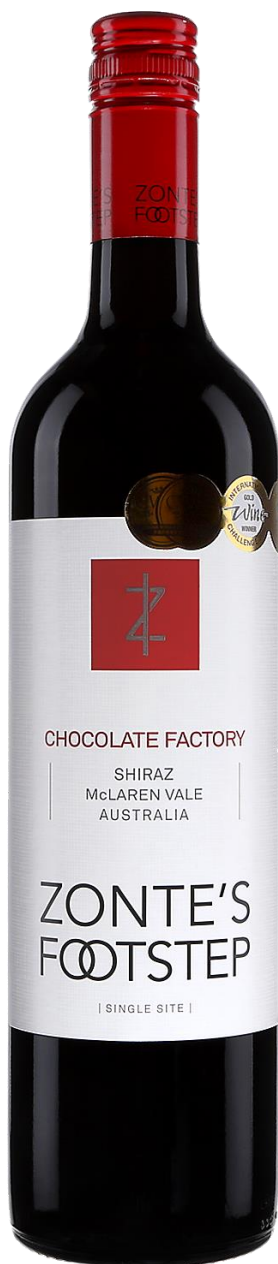




*Coureur
des vignes*



CHOCOLATE FACTORY SHIRAZ

ZONTE'S FOOTSTEP

MCLAREN VALE, AUSTRALIE

LE PRODUCTEUR

Zonte's Footstep fut créé au début des années 2000 par deux personnalités du monde vinicole australien, Ben Riggs (ancien vigneron chez Wirra Wirra) et Zar Brooks (ancien directeur export marketing chez d'Arenberg). Rapidement, l'équipe se développe et Brad Rey, canadien d'origine, se joint au projet afin de s'occuper de l'export. Le but commun est de produire les meilleurs rapports qualité-prix possibles, à partir de très vieilles vignes, afin d'obtenir la fine fleur des différents terroirs de l'Australie du Sud (Barossa Valley, Clare Valley, Adelaide Hills et Langhorne Creek). Cette diversité de terroirs permet au producteur d'offrir un portfolio fort original, comprenant entre autres un 100% Malbec, un Verdelho, un Savagnin, un Sangiovese-Barbera et un Sauvignon Blanc de climat frais !

LE VIN

Issu de vieilles vignes, ce cru provient du célèbre terroir de McLaren Vale, dans le sud de l'Australie. Le climat maritime est responsable de la fraîcheur et de la texture veloutée des Shiraz australiennes. Cultiver des raisins pour en faire du vin est souvent une activité magnifique, mais irrégulière,

notamment à cause du climat détraqué et peu clément de la région. Pourtant, il n'était pas question pour Ben Riggs que le Chocolate Factory Shiraz ne tienne pas ses promesses ! Voici un cru gourmand à la signature chocolatée exquise. Un gâteau Forêt Noire dans une bouteille !

Les raisins ont été doucement pressés afin d'extraire le jus précieux de chaque raisin et ainsi obtenir une incroyable pureté de fruit. Le vin est par la suite élevé en gros foudres de chêne français et américains pendant un an. The Chocolate Factory offre l'exubérance que l'on apprécie dans les vins du Nouveau Monde. En bouche, des notes irrésistibles de cerise noire et de moka se mêlent, fondues dans les tannins soyeux typiques de McLaren Vale. D'une belle longueur, les saveurs perdurent dans une finale assez soutenue.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Shiraz
- Vinification : 12 mois en foudres de chêne français et américains (neufs et usagés)
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : +12688252

