



*Coureur
des vignes*



THE FOOTBOLT SHIRAZ

D'ARENBERG

MCLAREN VALE, AUSTRALIE

L'ART D'ÊTRE DIFFÉRENT

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. D'Arenberg produit ce vin depuis sa fondation en 1912. D'abord étiqueté comme Shiraz, il a été nommé 'Old Vine Shiraz' dans les années 80, faisant de lui le premier vin à porter la mention 'vieilles vignes'. En 1996, le nom a été changé de nouveau pour honorer Footbolt, le cheval de course champion qui faisait la renommée du fondateur de la winery, Joseph Osborn.

LE VIN

Une sélection soignée des raisins et une extraction délicate permettent d'obtenir une matière première de grande qualité : ces étapes sont très importantes dans l'élaboration du Footbolt Shiraz afin de lui conférer son caractère fin et équilibré. Le vin est très peu travaillé dans le but de laisser tout le terroir s'exprimer. À

l'œil, le Footbolt dévoile une robe intensément sombre avec des nuances rouge violacé. Les premiers arômes de fruits noirs et de violette qu'il dégage sont puissants, mais laissent place à un côté boisé très subtil au fur et à mesure que le vin s'ouvre. Le palais montre un grand équilibre et de la complexité, faisant la force de ce vin. La longueur et l'intensité des saveurs qu'il offre sublimeront l'agneau, le filet mignon ou un bœuf aux carottes par exemple ! Très accessible dans sa jeunesse, il possède tous les attributs pour vieillir en beauté (7 à 10 ans) !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage: 100% Shiraz
- Sol : silice, argile, sable
- Vendanges : mars-avril
- Élevage : 12-18 mois en grosses barriques de chêne français et américain usagées

Code SAQ : + 10959717

