



*Coureur
des vignes*



THE ANTHROPOCENE EPOCH

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

L'impact de l'humanité sur la planète est si important que les experts ont décrété la déclaration d'une nouvelle ère: l'époque anthropocène. Cette dernière est définie par les essais nucléaires, la pollution plastique et les émissions de dioxyde de carbone. En investissant dans de nombreux projets éco responsables, d'Arenberg montre son implication pour réduire notre empreinte carbone sur la planète... notamment à travers le nom de cette cuvée.

En parcourant ses vignobles et en dégustant les raisins, Chester Osborn, détermine le moment idéal pour la cueillette de chaque fruit. De petits lots

de raisins sont délicatement broyés puis transférés dans des cuves ouvertes. Le foulage des pieds est effectué aux deux tiers de la fermentation, puis le vin est pressé et transféré dans des vieux fûts de chêne français pendant neuf mois.

Frais et vibrant, voici un rouge original élaboré à partir de Mencia, quasi inexistant dans la région. Très parfumé, le nez, marqué par des notes de fruits rouges et noirs, suggère également une pointe de poivre blanc. La bouche ample et soyeuse, laisse place à de fins tanins épicés en finale. Embouteillé tôt pour capturer tous ces éléments juvéniles, voici un vin qui peut être apprécié par tous les temps, avec les grillades l'été ou avec un mijoté de boeuf l'hiver!

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Mencia
- Vinification : 9 mois en fûts de chêne français usagés
- Degré d'alcool : 14%

Code SAQ : +13491136

