



L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
Hunter Valley
Mount Pleasant - Philip

Producteur : Maurice O'Shea



Pays
Australie
Sous région

Situation géographique
Nouvelle Galles du Sud
Nord ouest de Sydney.

Millésime

Note :



Principaux cépages

Syrah

Terroir

Calcaires et argiles

Climat

Subtropical

Observations

- Les premières vignes furent plantées en 1790, autour de Sidney puis on les a étendue à la vallée de Hunter en 1820.
- La syrah arriva en Australie en 1828.
- Hunter est le nom d'une rivière. La région produit moins de 2 % des vins australiens.
- La famille possède le domaine depuis 1921.
- Vigne irriguée et vin non collé.
- Porte le nom de la première visite d'un monarque régnant en Australie en 1954.
- Durée de garde de 5 à 10 ans.
- Servir à 16 à 18 ° C.

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

- | | | |
|----------------|---|--------------------------|
| Apéritifs | ■ Viandes blanches | ■ |
| Charcuteries | ■ Viandes rouges | ■ |
| Poissons | <input type="checkbox"/> Fromages doux | ■ |
| Fruits de Mer | <input type="checkbox"/> Fromages forts | ■ |
| Petits Gibiers | ■ Desserts chocolat | ■ |
| Gros Gibiers | ■ Desserts fruits | <input type="checkbox"/> |

Originalité

Cuisine orientale.

Remarque :

C'est le cépage emblématique de l'Australie. Son nom vient de la ville de Shiraz en Iran, d'où il tire apparemment ses origines, mais en fait c'est le même cépage que le Côtes du Rhône, où on l'appelle Syrah. Cependant, le shiraz australien ressemble assez peu au Côtes du Rhône français. Il ressemble plutôt à un bon Bordeaux ou à un vin de la Rioja. Ce cépage donne en général un vin harmonieux de très grande classe, qui présente une couleur intense, des arômes de mûre, prune, épices, réglisse et chocolat et des tanins souples. Le vignoble de la Hunter Valley a failli disparaître dans les années 1950, il ne restait que 187 Ha de vigne en 1956. Il en couvre aujourd'hui 4 500 Ha pour une production de 26 000 tonnes de raisin. Il est aujourd'hui menacé par le réchauffement climatique.

Vendanges manuelles, levures sélectionnées. Egrappage, macération à froid, avant fermentation en cuve inox pendant 10 jours. Elevage de 12 mois en barriques (10 % de neuves).