Brown Brothers Vintage Release Durif

Rare & Limited

Le Vin

Les raisins de ce vin proviennent de notre propre vignoble Heathcote qui se trouve sur versant oriental du Mont Camel dans le centre de Victoria.

Le vin présente une robe profonde à la couleur pourpre noire. Les arômes d'épices, tabac et de petits fruits noirs s'expriment avec générosité dans le verre.

L'élevage en futs neufs pour une faible proportion et en barriques d'un et deux vins donne une élégance particulière au palis et un raffinement rare. Ce boisé délicat met en évidence les aromes prune mûre, de réglisse et d'épices.

La bouche, offrant une intensité impressionnante et une finition élégante et légèrement corsée.

Dans une bonne cave, ce vin vieillira parfaitement durant 7 à 9 ans à partir du millésime.

Le Cépage

Découvert par le légendaire Dr François Durif dans la vallée du Rhône (France) dans les années 1880, il disparu quasiment du vignoble suite au phylloxera.

Ce raisin se caractérisé par ses petites baies, grappes serrées et sa capacité à produire des vins intenses en couleur, structuré et très parfumé..

Description Technique

Les raisins Durif utilisés pour élaborer ce vin ont été cultivés sur les meilleures parcelles du « Single Vineyard » d'Heathcote de Brown Brothers. Vignoble se trouvant dans le centre de Victoria. Après la fermentation, 12% du vin a passé 12 mois en fûts de chêne neufs français et le solde en barriques de chêne américain âgées.

Il a été mis en bouteille avec un l'alcool de 14,0%, un pH de 3,50 et un niveau d'acide de 6,4 g / L.

Service de à 16° Suggestions:

Essayez ce Durif avec des fromages de chèvre cuits infusé au romarin, ail et poivre noir. Sera parfait sur un large assortiment de viandes rouges et gibiers. Essayez le sur des légumes méditerranéens grillés servis avec une réduction de vin rouge ou serait également bien avec curry d'agneau indien épicé accompagné d'un pain à l'ail et riz au safran.

Vins apparentés

Shiraz, Mondeuse&Cabernet ou petite Syrah pointue!



