

# The Twenty-eight Road Mourvedre 2015

## d'Arenberg

---

The Twenty-Eight road (la route 28 en français) est la route servant de limite entre la vigne Osborn et la cave d'Arenberg. La plupart des raisins pour ce vin proviennent d'un bloc de 3,6 hectares de vigne Mourvèdre qui est parallèle à cette route. Il a été planté en 1918 par la première et deuxième génération, Joseph et Frank Osborn. Même si la cave a été élargie, ce bloc fut protégé car il représente l'histoire de d'Arenberg et produit un vin très spécial et unique.

### Le domaine

Nous sommes particulièrement fiers d'être les partenaires de la maison d'Arenberg, qui est indéniablement un des plus prestigieux domaine en Australie. Reconnu à travers le monde pour la qualité de ses vins, encore peu égalée dans le nouveau monde, d'Arenberg est (avec Penfold's, mais différemment car beaucoup plus petite et jamais en grandes surfaces) la maison la plus reconnue en Australie. C'est en 1912 que les premiers vignobles furent plantés dans la vallée de la McLaren.

La taille de la vigne est manuelle, lute raisonnée dans les vignobles. Les vendanges sont faites à la main (tonnage très bas par hectare), presse à l'ancienne, rarement une filtration du vin ; tout est fait pour réaliser les meilleurs vins de cette région.

Il fait partie des meilleurs vins du monde à base de cépages traditionnels de la vallée du Rhône. Une exclusivité Gustoworld...

Parker donne à la plupart de ces vins des notes supérieures à 90 points. Chester Osborn est wine personality of the year 2006 par Robert Parker.



**Prix:**  **Puissance: 4** (1:light, 5:powerfull)

## Résumé:

---

Type:	Rouge
Millésime:	2015
Pays:	Australie
Appellation:	McLaren Vale
Producteur:	d'Arenberg
Contenu:	0.75L

## Terroir:

---

Sol:  
Cépage: Mourvèdre  
Âge de la vigne:  
Climat: Méditerranéen  
Conduite de la vigne:  
Particularité(s):

## Élaboration:

---

Date de vendange:	16 au 26 mars
Type de vendage:	Manuelle
Elevage:	Un foulage au pied est entrepris à 2/3 de la fermentation. Le vin est alors presser (presse verticale) et transféré dans des barriques françaises usagées afin de compléter la fermentation ML. Le vin est gardé sur les lies et uniquement soutiré au
Mise en bouteille:	
Cépage:	Mourvèdre
Passage barrique:	10 mois

## Analyse:

---

Sucre:	3.2 gr/l
Acidité:	6.3 gr/l
PH:	3.43

## Dégustation:

---

Vue:

Nez:

Bouche:

Même le chef cuisinier le plus fou ne penserait pas à combiner orange sanguine, groseille, iode, origan, eau de rose et saveurs exotiques, mais ceux-ci sont parmi les principaux arômes que nous percevons dans ce vin enivrant. La bouche est agréable, il est moyennement corsé, affichant une belle retenue permettant à toutes ces saveurs de se partager le feu des projecteurs. Les tanins rappellent légèrement le cèdre.

Appréciation(avis):

Accord (mets):

---

T° service:

16 - 18°

Conseil sur le service:

Met suggéré:

Saucisson de canard sauvage