

# The Dead Arm Shiraz 2015

## d'Arenberg

---

"Bras mort" est une maladie de la vigne causée par le champignon *Eutypa Lata* qui touche au hasard des vignobles du monde entier. Souvent les vignes touchées sont sévèrement élaguées ou replantées. La moitié, ou un «bras» de la vigne devient peu à peu réduit à du bois mort. Ce côté peut être terne et fragile, mais les raisins de l'autre côté, tout en donnant des faibles productions, affichent une intensité incroyable.

### 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: 5** (1:light, 5:powerfull)

## Résumé:

---

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

## Terroir:

---

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

## Élaboration:

---

Date de vendange:	3 février au 16 avril
Type de vendage:	Vendanges par tris successifs dans le vignes.
Elevage:	
Mise en bouteille:	
Cépage:	Shiraz
Passage barrique:	18 mois

## Analyse:

---

Sucre:	2.9 gr/l
Acidité:	6.9 gr/l
PH:	3.31

## Dégustation:

---

Vue:	
Nez:	
Bouche:	Le vin est puissant et structuré, compact et concentré, une expression puissante et raffinée du Shiraz. The Dead Arm est fruité et savoureux, on y retrouve des notes de mûres et de réglisses.
Appréciation(avis):	Vous pourrez le savourer durant sa jeunesse mais il atteindra son plein potentiel dans au moins vingt ans.

## Accord (mets):

---

T° service:	16 - 18°
Conseil sur le service:	
Met suggéré:	