

# TOURNON

rouge  
red



## Sélection Parcellaire LADY'S LANE SHIRAZ HEATHCOTE-VICTORIA

### Le cépage

Shiraz.

### Le terroir

Sol vierge rouge de l'ère du Cambrien.

### Les vendanges

Les vendanges sont manuelles à maturité en évitant la surmaturation.

### La vinification

Les raisins sont éraflés à 100 %. La fermentation se déroule en cuves béton. La macération est longue (de 4 à 6 semaines) et l'extraction se fait en douceur grâce aux remontages permettant ainsi d'obtenir des tanins fins et délicats.

### L'élevage

Élevage 100 % en fûts de chêne français avec faible proportion de fûts neufs (20 %) pendant une durée de 14 mois.

### La dégustation

**Robe:** rubis profond.

**Nez:** groseille, cuir, petits fruits rouges écrasés avec une touche de caramel au beurre, d'encens et de curry.

**Bouche:** un vin puissant et chaleureux s'exprimant tout en délicatesse grâce à une structure tannique d'une grande finesse. Des saveurs intenses de fruits mûrs et d'épices alliées à une belle acidité – un trait d'union entre richesse et puissance pour refléter parfaitement le terroir d'Heathcote.

### Avec ce vin nous avons aimé:

accompagne à merveille la viande d'agneau et le bœuf.

**Température de dégustation:** 15-16 °C.

**Conseil du sommelier:** nous vous conseillons d'ouvrir une heure avant le service.

**La garde:** plus de 10 ans.

### Grape variety

Shiraz.

### Terroir

Red soil from the Cambrian Period.

### Harvest

The crop is manually harvested at maturity, avoiding over-maturation.

### Vinification

The grapes are 100% destemmed. Fermentation takes place in concrete tanks. Maturation times are long (from 4 to 6 weeks) and a gentle extraction is performed by pumping-over. It aims at obtaining fine and delicate tannins.

### Maturing

Ageing 100% in French oak barrels with low proportion of new oak (20%) for 14 months.

### Tasting

**Colour:** deep ruby colour.

**Nose:** redcurrant, leather, red crushed berries with a hint of toffee, incense and curry.

**Palate:** this is a powerful and generous wine expressing itself with delicacy thanks to a very delicate tannic structure. Intense flavors of ripe fruits and spices combined to a fine acidity – a balance richness and strength reflecting perfectly the terroir of Heathcote.

### Recommended food pairing:

a perfect accompaniment to Lamb and Beef.

**Serving temperature:** 15-16°C

### Sommelier's recommendation:

we recommend opening the bottle one hour before serving.

**Ageing potential:** more than 10 years.



LABELLISATION BIO DU MILLÉSIME 2018. ORGANICALLY CERTIFICATION IN PROGRESS ON VINTAGE 2018.



M. CHAPOUTIER  
AUSTRALIA