rouge
red

SÉLECTION PARCELLAIRE
DOMAINE TERLATO & CHAPOUTIER "SADDLEBACK - S-BLOCK"
PYRENEES-VICTORIA

LE CÉPAGE : Shiraz.

LE TERROIR : le sol est composé de siltite, de couches de podzol rouge et jaune et de quartz.

LES VENDANGES : les raisins sont vendangés manuellement à maturité optimum pour conserver de la fraîcheur.

LA VINIFICATION : les raisins sont entièrement égrappés puis vinifiés en cuves béton en levures indigènes. Des remontages avec extraction en douceur et une longue macération de 4 à 6 semaines permettent d'obtenir une structure tanique bien équilibrée.

L'ÉLEVAGE : le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en fûts de chêne français.

LA DÉGUSTATION
Robe : couleur intense et profonde avec des nuances de violet.
Nez : arômes de réglisse et fruits noirs avec des notes de poivre de Jamaïque.
Bouche : riche et savoureuse avec des notes de chocolat noir, de mûrs et d'épices. Une belle longueur avec des tanins persistants et fins.
Avec ce vin nous avons aimé : filet mignon de bœuf.
Température de dégustation : 15-16 °C.
La garde : plus de 10 ans.

GRAPE VARIETY: *Shiraz.*

TERROIR: *the soil is composed of siltstone with yellow and red podzolic earth and quartz rocks.*

HARVEST: *hand picked at optimum maturity to retain natural freshness.*

VINIFICATION: *100% destemmed grapes are fermented in concrete tanks utilising wild yeasts. Gentle extraction by pumping-over and a long maceration of 4-6 weeks ensures a fine, well balanced tannin structure.*

MATURING: *100% of the wine is aged for 12 months in French oak barrels.*

TASTING
Colour: *intense and deep inky colour with hints of violet.*
Nose: *liquorice and dark fruits with a hint of all-spice.*
Palate: *full flavoured and rich yet restrained with a hint of dark chocolate, blackberries and spice. A great length with fine persistent tannins.*
Recommended food pairing: *beef filet mignon.*
Serving temperature: *15-16°C.*
Ageing potential: *more than 10 years.*

Le domaine Terlato & Chapoutier est en cours de conversion vers l'agriculture biologique.
In the process of Terlato & Chapoutier Estate's conversion to organic farming.

NASAA ORGANIC IN CONVERSION

Labellisation Bio du millésime 2018.
Organically certification in progress on vintage 2018.

AUSTRALIAN WAY OF WINE

ginette. SADDR - 130218. Crédit photo : Shutterstock