



LA PLÉIADE

Heathcote - Victoria



Le cépage

Shiraz.

Le terroir

Sol vierge rouge de l'ère du Cambrien.

Les vendanges

Les raisins sont récoltés manuellement à maturité, fin mars.

La vinification

Les raisins sont délicatement égrappés puis vinifiés pendant 6 semaines dans des cuves béton ouvertes avec ajout de levures indigènes.

L'élevage

Après un léger pressurage, le vin est élevé en fûts neufs français pendant 12 mois à la cave de Heathcote avec le minimum d'interventions possible.

La dégustation

Robe : profond magenta.

Nez : arômes complexes de petits fruits rouges et d'épices.

Bouche : ce vin est d'une très grande élégance et puissance, alliant minéralité et précision, reflétant parfaitement le terroir de Heathcote.

Avec ce vin nous avons aimé : wok de bœuf au laurier et légumes façon braisé.

Température de dégustation : 17 - 18 °C.

Conseil du sommelier : à carafier si besoin.

La garde : 20 ans.

Grape variety

Shiraz.

Terroir

Red soil from the Cambrian Period.

Harvest

The grapes are hand-harvested by the end of March.

Vinification

The grapes are gently destemmed, and then ferment for six weeks in open concrete tanks, using indigenous yeasts.

Maturing

The lightly pressed wine is cellared with minimal intervention in our cellar, which is located in Heathcote. The ageing lasts 12 months, in new French oak casks.

Tasting

Colour: deep magenta.

Nose: complex aromas of red berries and spices.

Palate: this wine has an outstanding elegance and power, combining minerality and precision, perfectly reflecting the terroir of Heathcote.

Recommended food pairing: wok-cooked vegetables and braised beef with bay leaves.

Serving temperature: 17 - 18°C.

Sommelier's recommendation: decant if necessary.

Ageing potential: 20 years.

