



<b>Appellation :</b>	McLaren Vale
<b>Cépage :</b>	100% Grenache
<b>Terroirs :</b>	Sols sablonneux
<b>Région :</b>	Blewitt Springs
<b>Degré alcoolique :</b>	14%vol
<b>Elevage :</b>	6 mois en oeuf céramique et vieux fûts de chênes français



### Histoire :

En 2012, Andre & Selina Bondar ont un coup de foudre pour une parcelle de Shiraz : le vignoble Rayner, plantée entre 1947 et 1950. Nous sommes en McLaren Vale, une appellation au sud de l'Australie, proche de Adelaïde, au bord de l'océan.

On y trouve encore des vieilles vignes et cet amour pour cette parcelle créa leur première cuvée, Violet Hour. Un cépage que Andre connaît bien pour avoir vinifié avec Alain Graillot.

Leurs vins représentent la nouvelle vague Australienne, ils sont frais, savoureux, digestes – c'est différent et tellement Australien.

Un style qui plait beaucoup à l'équipe Vins du Monde et à James Halliday : élu meilleur nouveau domaine en 2017 et Top 50 Young Guns en 2018 et 2020.

### Description :

Un bloc de 0,7ha de Grenaches, vieilles vignes de 48 ans, plantées sur un terroir sablonneux du vignoble Rayner, en McLaren Vale. C'est un faible rendement, récolté à la main. La fermentation à lieu naturellement dans des cuves céramiques en forme d'oeuf, avec macération des peaux pendant 120 jours, une partie en grappe entière. Le vin est aromatique, un fruit croquant, fraise des bois, grenade et herbes méditerranéennes. La texture est fine et la finale très longue.

### Accords :

Caille farcie,  
Gibier

### Service :

15 - 17°C

Inspirés par nos sens.  
Ouverts sur le monde.

