



2016 Food Truck South Australian Shiraz

Grape Variety:	95% Shiraz, 5% Mataro
Region:	55% McLaren Vale, 30% Lower Murray, 15% Fleurieu Peninsula
Vines:	25– 35 years
Winemaker:	Jim Zerella with Corey Ryan
Closure:	Screwcap
Alcohol:	14.0%

Food truck est une collaboration entre Nicholas Crampton et Jim zerella qui a pour but de créer des vins de cépage de haute qualité qui se marie à la perfection avec la cuisine australienne. Ce shiraz a été assemblé avec la participation des membres du Slow food mouvement de la Barossa Valley et déguster avec des steak maturés cuits au feu de bois.

Vignobles: les raisins proviennent d'une sélection de parcelles de vieilles vignes à faible rendement situées dans la région de Seaview un des climats de la McLaren Vale

Winemaking: Une partie des fruits est vendangée à la main avant d'être éraflé, La fermentation à lieu a froid dans des cuves ouvertes avec des pigeage régulier. Le vin est ensuite élevé en futs de chene avec 20% de bois neuf pendant 10 mois avant d'être mis en bouteille.

le millésime 2015: a été exceptionnel dans l'australie du sud , les sols ayant reçu beaucoup d'eau pendant le printemps on pu passer sans encombre l'été chaud et sec, la fraîcheur de l'automne a permis de finir la maturité en douceur. C'est un millesime riche en aromes mais très bien équilibré.

Note de dégustation: d'un rouge vif le nez dévoile des notes prononcées de mures sauvages de prunes et de chocolat. La bouche est opulente et gourmande on y retrouve les aromes de pruneau et de cassis et de clou de girofle. Les tanins sont fins et le vin est puissant et équilibré on peu le déguster des à présent ou le faire vieillir pour les 10 prochaines années.

