Magill Estate 2016

Vinifié pour la première fois en 1983, le Magill Estate Shiraz affiche un style élégant de poids moyen, avec une texture veloutée et des tannins fins, et est élevé aussi bien en chêne français qu'américain. Il s'agit d'un vin souple et contemporain, qui est pourtant produit de manière traditionnelle au domaine vieux de 170 ans: les vendanges manuelles sont suivies d'une vinification en cuves de fermentation ouvertes, puis d'un pressurage avec un pressoir à panier pour terminer la fermentation en fûts. Robe violet foncé dense. Complètement différent... dans l'ensemble, un shiraz très plaisant et original! On y décèle de la tomate, de l'orange sanguine et du cola. Les arômes de fleurs séchées (violette, narcisse) attisent encore la curiosité. Le chêne engendre des notes de bois de rose, de santal et de cèdre. A cela s'ajoutent enfin du cuir tanné et du clou de girofle. Juteux, frais et élégant en bouche. Un jeu d'arômes avec divers agrumes (orange sanguine, kumquat, mandarine), de la groseille et de la réglisse rouge, souligné par une acidité fraîche (airelles) et des tannins souples.

Producteur	Penfolds
Type d'article	Vin rouge
Pays	Australie
Région	Australie-Méridionale
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Shiraz
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	403466
Accord mets et vins	Plats mijotés, Champignons, Agneau
Avis	Robert Parker 96/100

Vinification

Les raisins, qui viennent du vignoble Magill d'origine, en bordure de la banlieue est d'Adélaïde (à 8 kilomètres seulement du centre), sont soumis au triage, à la fermentation et à l'élevage directement au domaine Original Penfolds Magill, fondé en 1844.

Histoire

Le Magill Estate Shiraz, issu d'un seul vignoble, est étroitement lié aux débuts de Penfolds.