



L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

[www.le-grand-restaurant.com](http://www.le-grand-restaurant.com)

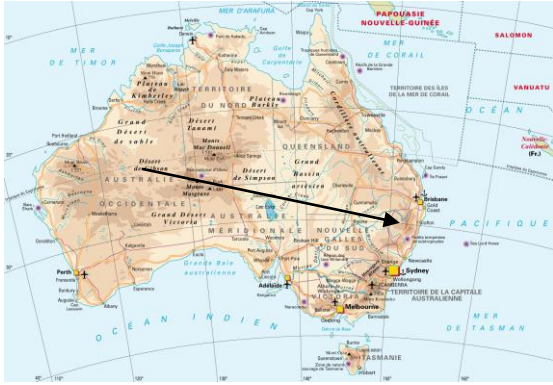
Appellation  
**Hunter Valley**  
**Mount Pleasant - Elizabeth**  
Producteur : Maurice O'Shea



Pays  
**Australie**  
Sous région

Situation géographique  
Nouvelle Galles du Sud  
Nord ouest de Sydney.

Millésime  
  
Note :



Principaux cépages  
**Sémillon**  
  
Terroir  
Sable avec limon et argiles  
  
Climat  
Subtropical

Observations  

- Les premières vignes furent plantées en 1790, autour de Sidney puis on les a étendue à la vallée de Hunter en 1820.
- Hunter est le nom d'une rivière. La région produit moins de 2 % des vins australiens.
- La famille possède le domaine depuis 1921.
- Vigne irriguée et vin non collé.
- Porte le nom de la première visite d'un monarque régnant en Australie en 1954.
- Durée de garde de 5 à 10 ans.
- Servir à 8 à 10 ° C.

**Examen visuel :**  
■ Limpidité, intensité :  
  
■ Impression générale :

**Examen olfactif :**  
■ Intensité :  
■ Nuances aromatiques et impression générale :  
  
■ Persistance aromatique :

**Examen en bouche : Plaisant** □ **Déplaisant** □  
■ Attaque :  
  
■ Milieu de bouche :  
  
■ Finale :  
  
■ Conclusion :

**Accords Mets et Vin**  
Apéritifs                   ■ Viandes blanches                   ■  
Charcuteries               ■ Viandes rouges                   □  
Poissons                   ■ Fromages doux                   ■  
Fruits de Mer              ■ Fromages forts                   □  
Petits Gibiers             □ Desserts chocolat               □  
Gros Gibiers               □ Desserts fruits                   □  
**Originalité**  
Accompagnement idéal de sushi, des salades vertes fraîches et des plats de volaille.

**Remarque :**  
C'est le cépage emblématique de l'Australie. Son nom vient de la ville de Shiraz en Iran, d'où il tire apparemment ses origines, mais en fait c'est le même cépage que le Côtes du Rhône, où on l'appelle Syrah. Cependant, le shiraz australien ressemble assez peu au Côtes du Rhône français. Il ressemble plutôt à un bon Bordeaux ou à un vin de la Rioja. Ce cépage donne en général un vin harmonieux de très grande classe, qui présente une couleur intense, des arômes de mûre, prune, épices, réglisse et chocolat et des tanins souples. Le vignoble de la Hunter Valley a failli disparaître dans les années 1950, il ne restait que 187 Ha de vigne en 1956. Il en couvre aujourd'hui 4 500 Ha pour une production de 26 000 tonnes de raisin. Il est aujourd'hui menacé par le réchauffement climatique.  
Vendanges manuelles en début de matinée pour préserver la fraîcheur des raisins. Fermentation en cuves inox à basse température pendant 14 jours. Mise en bouteille rapide pour préserver les qualités du sémillon.