

Oxford Landing

Oxford Landing - Chardonnay

Australie - South Australia

Situé sur les rives du majestueux Murray, le vignoble d'Oxford Landing tire son nom d'un site voisin où des bergers s'occupaient de moutons. Aujourd'hui, il abrite un groupe de personnes terre à terre et impliqués, fiers de faire des vins de qualité, appréciés partout dans le monde.



Les raisins ont été vendangés à la machine



La vinification est basée sur le minimum d'intervention humaine, avec utilisation de levures « sauvages ». La fermentation malolactique se fait sur lies



Une petite partie est élevée en barriques de chêne français



Rôti de porc, agneau, fenouil, pâtisseries, poissons



12 - 13 °C



1 - 3 ans



Robe jaune paille et dorée pâle avec des reflets verts. Des arômes de pêches blanches fraîchement coupées, d'agrumes, de melon et de miel. Des notes sous-jacentes de nougat, de muscade et de cannelle ajoutent à la complexité du bouquet. Avec ses épices subtiles et sa finale vive, Oxford Landing Chardonnay est un vin blanc vif avec une touche d'exotisme

En 2015, l'Australie possédait le 11ème vignoble mondial avec une superficie évaluée à 149.000 ha. Historiquement, la surface du vignoble australien a connu une très forte augmentation dans les 20 dernières années. La superficie importante et les nombreuses variations climatiques australiennes donnent aux producteurs une grande variété de climats qui leur permet de cultiver la vigne avec succès. L'Australie est réputée pour la variété de ses cépages et l'expertise de ses « winemakers » qui élaborent des vins précis dont certains sont exceptionnels. Beaucoup de régions viticoles célèbres d'Europe sont plantées autour de grands fleuves. La Gironde à Bordeaux, le Rhône dans la vallée éponyme et les rivières Rhin et Mosel en Allemagne. En Australie, il y a la rivière Murray.

Le chardonnay est un cépage blanc français. Originaire du vignoble de Bourgogne, il est devenu un cépage international ayant conquis de très nombreux pays producteurs de vin du monde. Ses qualités le font utiliser pour de nombreux types de vin blanc, des grands crus de Bourgogne aux vins effervescents de champagne en passant par les vins de cépages.

