



Grange

Penfolds

Le vin rouge australien le plus célèbre, du domaine légendaire

Beschreibung:

Essentiellement des shiraz de la Barossa et de McLaren Vale, la petite part de cabernet vient de la Clare Valley, plus fraîche. Le vin a été entièrement élevé en chêne américain neuf, d'où son parfum de vanille. En bouche, des framboises, des cerises noires, du chocolat noir aussi, une texture soyeuse, des tanins très fins, une acidité mûre qui équilibre parfaitement le tout - waouh! Une légende au potentiel énorme.

Degustationsnotiz:

Dans le verre, il est d'une couleur sombre et impénétrable, presque noire comme de l'encre. Le nez révèle un bouquet complexe aux multiples facettes, avec des arômes intenses de fruits noirs - mûres mûres, cassis et prunes - entrecoupés de notes d'espresso, de réglisse, de chocolat amer, d'épices exotiques et de fines notes grillées. En bouche, il est corsé, puissant et concentré, avec une structure tannique polie et serrée et des épices marquées de chêne très fin. Malgré son corps puissant, il conserve finesse et équilibre, porté par un fruit juteux, des herbes piquantes et une acidité précise qui lui confère fraîcheur et longévité. La finale est presque infinie - avec des accents sombres et fumés et des accents épicés passionnants.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les fromages corsés, le rosbif, les plats au grill ainsi que l'agneau sous toutes ses formes. Vous l'apprécierez aussi avec la chasse et les viandes braisées.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	Australie
Élevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
Cépage(s):	97% Shiraz, 3% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0518319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grange

Penfolds

Herkunft:	Australie
Notation:	Jane Anson 98/100, Decanter 97/100, Parker 95+/100, Score 20/20
Cépage(s):	97% Shiraz, 3% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.