

# Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier, McLaren Vale, Hugh Hamilton

Un Shiraz puissant, issu d'un domaine australien 5 étoiles

#### Beschreibung:

Hugh Hamilton et sa fille Mary produisent des vins uniques aux confins d'Adelaide Hills. L'une des particularités est que tous les vins portent des noms de brebis de la famille Hamilton.

### Degustationsnotiz:

Pourpre presque noir. Dans le bouquet ouvert, beaucoup de mûres, de cassis, de cerises noires et de prunes confites, avec de délicates notes toastées. La bouche dévoile un fruit somptueux et de la douceur mais également un magnifique équilibre entre intensité du fruit, fondant et finesse. Ample, avec un beau corps et un flux incessant de baies noires, de chocolat noir, de bois de cèdre ainsi que des tannins doux et veloutés. Finale longue et impressionnante.

### Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

#### Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:AustralieSous-région:McLaren ValeProduzent:McLaren ValeElevage:18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.0%

**A boire:** jusqu'en 2032 **Cépage(s):** Shiraz, Viognier

Artikelnummer: 0734318

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier McLaren Vale

Herkunft: Australie
Notation: Score 19/20
Cépage(s): Shiraz, Viognier
A boire: jusqu'en 2032
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 15.0%

Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:

déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de

le décanter.