



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 audacieux aux confins d'Adelaide Hills. Le père est un peu le «mouton noir» de la famille: il aime sortir des sentiers battus pour créer des vins de qualité conformes à sa vision personnelle. Le secret de la complexité et de la finesse de ce Shiraz, c'est sa petite touche de Viognier.

Degustationsnotiz:

Pourpre impénétrable, presque noir. Les baies noires marquent le bouquet généreux de cassis, de mûres, de cerises noires et de prunes compotées, sur de très belles notes toastées, du poivre, du chocolat noir, de la cannelle et de la réglisse. En bouche, il est non seulement puissant et complexe, mais aussi parfaitement équilibré grâce à son fruité généreux, sa structure tannique soyeuse et sa finesse. Abondance de baies noires, de cerises amarena, de chocolat noir, de bois de cèdre, sur des nuances délicatement fumées et de noix grillées. Puissance de fruit et longueur, reste en bouche pendant de longues minutes.

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: Australie

Sous-région: McLaren Vale

Produzent: McLaren Vale

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 95% Shiraz, 5% Viognier

Artikelnummer: 0734320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier
McLaren Vale

Herkunft:	Australie
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	95% Shiraz, 5% Viognier
A boire:	jusqu'en 2034
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.