



Shiraz Zephyrus

Barossa Valley, Sons of Eden

Le séducteur de Barossa

Beschreibung:

Le très innovant duo de vignerons Simon Cowham et Corey Ryan a créé un Shiraz culte. Grâce à leur habileté remarquable, leurs vins expriment à merveille le fruité typique de la Barossa. À plusieurs reprises, ils ont obtenu pour le Zephyrus d'excellentes notes de la part de James Halliday. Le plus célèbre critique australien est tellement convaincu par le travail du domaine Sons of Eden qu'il l'a couronné de cinq étoiles, le classant parmi les meilleurs d'Australie.

Degustationsnotiz:

Pourpre profond. Le nez est dominé par les baies noires, les prunes, les mûres, la violette, la réglisse et le chocolat crémant. En bouche, il offre les épices typiques de la Barossa, un fruité de shiraz superbe et velouté, une texture crémeuse et dense, des tannins soyeux et élégants. On a immédiatement envie de croquer dans les mûres et autres fruits délicieux et gourmands qu'il propose. Equilibre presque parfait entre puissance pure et fraîcheur, longue finale persistant plusieurs minutes.

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:

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:	Baros
Produzent:	Sons of Eden
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2043
Cépage(s):	100% Shiraz
Artikelnummer:	0794421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Shiraz Zephyrus

Barossa Valley
Sons of Eden

Herkunft:	Australie
Notation:	Decanter 95/100, James Suckling 95/100, Parker 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Shiraz
A boire:	jusqu'en 2043
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.