



2015 Shiraz-Malbec Bâtonnage

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Tiré de la gamme prestige de Bremerton

Description:

Rebecca Willson fait partie des meilleures oenologues du pays et a déjà remporté de nombreux prix. Parmi ses vins préférés figurent sans conteste ceux de la prestigieuse gamme Bâtonnage. Ces vins sont élevés en fûts de chêne français et vinifiés selon la traditionnelle méthode bordelaise de brassage des lies appelée bâtonnage.

Note de dégustation:

Pourpre profond, presque noir. Du verre montent des nuances de baies noires opulentes et typiques, agrémentées de fines touches de terroir, de poivre et de réglisse. En bouche il est encore jeune et enjoué, mais il montre déjà toute l'expertise de l'œnologue et la grandeur du millésime. Ample et opulent, il a avant tout une seule devise : du fruit, du fruit, du fruit ! C'est une foison de mûres, de cassis et de prunes que viennent accompagner les subtiles notes de noix et de torréfaction des barriques françaises. Les tannins soyeux et fondants lui amènent encore plus de profondeur. Rebecca nous offre un vin à la finale longue et complexe, qui garde encore en lui un formidable potentiel.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	South Australia
Sous-région:	Langhorne Creek
Producteur:	Bremerton
Notation(s):	J. Halliday 95/100
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	77% Shiraz, 23% Malbec
Référence:	0810015

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz-Malbec Bâtonnage

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Origine: Australie
Notation(s): J. Halliday 95/100
Cépage(s): 77% Shiraz, 23% Malbec
Apogée: jusqu'en 2031
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: 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
décanner.