



2014 Shiraz Old Adam

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Le Syrah haut de gamme de Bremerton

Description:

Le célèbre critique James Halliday a attribué 95 points à ce Syrah pur. Le millésime 2014 est, à juste titre, très bien classé et comme il est très rare, ce vin haut de gamme issu des meilleures parcelles du domaine se vend souvent très rapidement.

Note de dégustation:

Pourpre presque noir. Le bouquet est typique de Langhorne Creek avec ses senteurs de prunes noires sucrées, de chocolat noir, de café, de réglisse et d'épices. La bouche riche en fruit est d'une belle ampleur, avec des arômes de mûres, de cassis et autres baies noires, des tanins veloutés et tendres, ultra longs et complexes. Le vin hédoniste que Rebecca a créé ici est l'un des meilleurs que vous pourrez trouver en Australie.

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:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	0126714

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Old Adam

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Origine:	Australie
Notation(s):	J. Halliday 95/100
Cépage(s):	100% Shiraz
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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.