2017 Shiraz Cahoots

Barossa Valley, Sons of Eden

Produit par l’emblématique domaine Sons of Eden

Description:
Sons of Eden est un partenariat unique en son genre entre les vignerons Corey Ryan et Simon Cowham. En effet, ils ont fondé dans la vallée de la Barossa un domaine qui est le seul à mettre aussi bien en valeur la typicité et les cépages de ce terroir. Il en résulte un Cahoots Shiraz rouge foncé très aromatique, avec une finale presque interminable.

Note de dégustation:
Pourpre presque noir. Bouquet intense de mûres, de cassis, de prunes et de cerises noires avec une fine note vanillée. La bouche flatteuse, veloutée et gourmande révèle une somptueuse richesse de fruits, principalement de petits fruits noirs et de prunes bien mûres. La chaleur typique de la Barossa s’accompagne de fondant et de densité, tout en évitant la lourdeur et la saturation. La finale puissante et persistante est d’une grande finesse. Un fabuleux Shiraz des deux "Fils d'Eden".

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:	Barossa Valley
Producteur:	Sons of Eden
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	0864017

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Cahoots

Barossa Valley
Sons of Eden

Origine:	Australie
Notation(s):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Shiraz
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	12 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 décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch