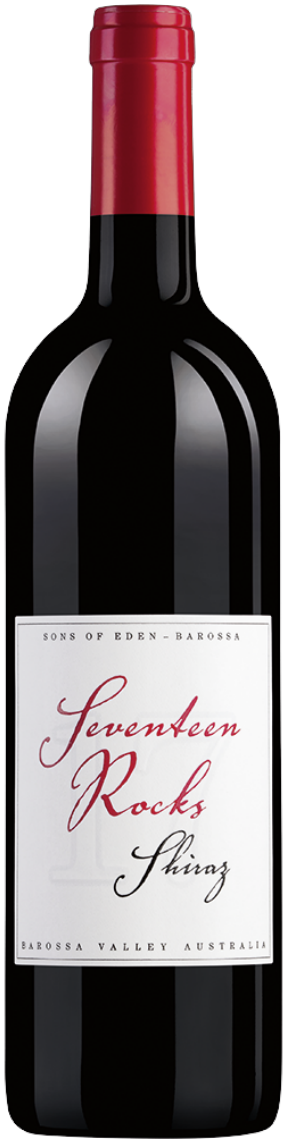

2017 Shiraz Seventeen Rocks

Barossa Valley, Sons of Eden

Un vin fruité incomparable de la Barossa Valley

Description:
La Barossa Valley et le domaine Sons of Eden: une région viticole de renom et deux vignerons exigeants. Le 17 Rocks conjugue puissance, sensualité et élégance. Ce Syrah dont les raisins sont en partie issus de très vieilles vignes est, depuis de nombreuses années, le vin australien préféré de nos clients.

Note de dégustation:
Pourpre presque impénétrable aux reflets noirs, nez intense dominé par le cassis et la mûre, avec également des prunes mûres, du chocolat noir et des notes de noix de coco. En bouche, la texture est veloutée et délicieuse, belles densité et intensité de fruit. Il dévoile un fruit somptueux rappelant les mûres, les cerises noires et la gelée de cassis. C'est un équilibre parfait entre la chaleur typique de la Barossa présentant un fruit sucré et la séduisante structure acidulée, qui garantit au vin un énorme fondant, mais aussi une belle finesse.

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
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	0558617

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Seventeen Rocks

Barossa Valley
Sons of Eden

Origine:	Australie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Shiraz
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 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