



2015 Shiraz Old Adam

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Le Shiraz haut de gamme de Rebecca Willson

Description:

Le plus célèbre critique australien, James Halliday, attribue au domaine Bremerton la note suprême de 5 étoiles. Ce monocépage de Syrah, fleuron de l'exploitation, est issu des meilleures parcelles. Grâce à nos relations de longue date, nous pouvons vous proposer cette rareté à un tarif spécial.

Note de dégustation:

Robe pourpre, presque noire. Les baies noires dominent le bouquet ouvert aux notes de cannelle, de réglisse, de cardamome et de fin chocolat noir. Riche et généreux en fruit c'est un rêve de Shiraz dans la meilleure tradition. Opulence de fruits, mûres, cassis, myrtilles et violettes. En plus des notes poivrées typiques, il révèle des tannins doux et veloutés, ainsi qu'une longueur et une densité fascinantes.

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 92/100, Score 19/20
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	0126715

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 92/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Shiraz
Apogée: jusqu'en 2028
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
décanter.