



2016 Shiraz Black Blood III

McLaren Vale, Hugh Hamilton

Un Syrah puissance III

Description:

Le domaine, fondé il y a 180 ans, est à la fois l'un des plus anciens et des plus modernes d'Australie. Hugh et sa fille Mary produisent des vins uniques aux confins d'Adelaide Hills. L'une des particularités est que tous les vins portent des noms de brebis de la famille Hamilton.

Note de dégustation:

Violet Intense sans être trop foncé. Des nuances de poivre écrasé et d'épices exotiques soulignent le merveilleux bouquet terroiré aux notes de baies noires et rouges et de roses. Les vignes de plus de 80 ans se reflètent dans la plénitude et l'intensité de fruit impressionnantes. Les fruits explosent dans la bouche aux arômes de cassis, de mûres, de prunes et cerises noires, sur des touches de terroir, de chocolat noir, ainsi qu'une pointe de vanille. Les tanins veloutés sont soyeux et d'une extrême finesse, les nuances de barriques parfaitement intégrées.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	McLaren Vale
Producteur:	Hugh Hamilton
Notation(s):	J. Halliday 95/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	0731716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Black Blood III

McLaren Vale
Hugh Hamilton

Origine:	Australie
Notation(s):	J. Halliday 95/100
Cépage(s):	100% Shiraz
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.