



2017 Shiraz Zephyrus

Barossa Valley, Sons of Eden

En direct du jardin d'Éden

Description:

Le très innovant duo de vignerons Ryan et Simon Cowham a créé un Barossa Shiraz culte. À plusieurs reprises, James Halliday a décerné jusqu'à 96 points à ce vin. Le nouveau millésime 2017 comble à nouveau toutes les attentes, et James Halliday a couronné le domaine Sons of Eden de cinq étoiles, le classant parmi les meilleurs d'Australie. Tout simplement exceptionnel!

Note de dégustation:

Pourpre aux reflets noirs. Nez envoûtant, typique de la Barossa avec beaucoup de petits fruits noirs et de poivre. En bouche, c'est un superbe Shiraz moelleux et velouté, à la texture crémeuse et juteuse aux tanins nobles et soyeux. On pourrait presque sentir chaque mûre, cassis ou myrtille bien mûre - tellement délicieux et marqués. Un équilibre parfait entre puissance irréprensible et fraîcheur, finale persistant pendant plus d'une minute.

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):	J. Halliday 96/100, Score 19/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	0794417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Zephyrus

Barossa Valley
Sons of Eden

Origine: Australie
Notation(s): J. Halliday 96/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Shiraz
Apogée: jusqu'en 2039
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 15 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.