



2016 Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier, McLaren Vale, Hugh Hamilton

Le mouton noir australien

Description:

Hugh Hamilton et sa fille Mary produisent des vins audacieux aux confins d'Adelaide Hills. Le père est un peu le «mouton noir» de la famille: il aime sortir des sentiers battus pour créer des vins de qualité conformes à sa vision personnelle. Chaque vin est symboliquement nommé en référence à un mouton.

Note de dégustation:

Pourpre presque noir. Le bouquet présente de délicieux petits fruits mûrs, de beaux arômes de torréfaction et de la violette, ainsi que des notes florales très délicates. En bouche, il est somptueux et ouvert, le fruit est riche et rappelle les prunes confites, les cerises noires et les mûres. Beaucoup d'intensité en bouche, du chocolat noir, des tannins veloutés incroyablement soyeux, extrait sucré et purement fondant. Persistance utralongue et délicateuse.

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):	Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	96% Shiraz, 4% Viognier
Référence:	0734316

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier
McLaren Vale
Hugh Hamilton

Origine: Australie
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 96% Shiraz, 4% Viognier
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.