



2018 Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier, McLaren Vale, Hugh Hamilton

Un Shiraz puissant, issu d'un domaine australien 5 étoiles

Description:

Hugh Hamilton 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:

Pourpre presque noir. Dans le bouquet ouvert, beaucoup de mûres, de cassis, de cerises noires et de prunes confites, avec de délicates notes toastées. La bouche dévoile un fruit somptueux et de la douceur mais également un magnifique équilibre entre intensité du fruit, fondant et finesse. Ample, avec un beau corps et un flux incessant de baies noires, de chocolat noir, de bois de cèdre ainsi que des tannins doux et veloutés. Finale longue et impressionnante.

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):	Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	Shiraz, Viognier
Référence:	0734318

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):	Shiraz, Viognier
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.