



## 2016 Shiraz Selkirk

Langhorne Creek, Bremerton Wines

La référence australienne

### Description:

Le Selkirk, un Shiraz australien plein d'élégance, fait référence en la matière. Tout le mérite revient à la merveilleuse perfectionniste Rebecca Willson de Bremerton Wines.

### Note de dégustation:

Pourpre puissant, presque noir. Les fruits noirs et rouges gourmands dominent le bouquet typique aux nuances de poivre concassé et de chocolat noir, avec de délicates touches toastées. Comme toujours un vin de plaisir, velouté, doux et généreux en fruit. Il révèle des arômes opulents de mûres, myrtilles et cerises noires, délicieusement fondant avec des tannins ronds et une faible acidité. La note poivrée se retrouve en finale, sur des arômes de moka et de bois noble. Un délice concentré qui reste plusieurs minutes en bouche, une des meilleures valeurs de Down Under.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Australie
<b>Région:</b>	South Australia
<b>Sous-région:</b>	Langhorne Creek
<b>Producteur:</b>	Bremerton
<b>Notation(s):</b>	J. Halliday 92/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	100% Shiraz
<b>Référence:</b>	0269816

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Shiraz Selkirk**

Langhorne Creek  
Bremerton Wines

**Origine:** Australie  
**Notation(s):** J. Halliday 92/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 100% Shiraz  
**Apogée:** jusqu'en 2029  
**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.