



2017 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 foncé. Bouquet au fruité opulent rappelant les cerises noires Amarena, les mûres et les violettes. Bouche comme toujours très séduisante, ample et focalisée sur le fruit. Un panier de baies noires, des tannins soyeux et veloutés, une acidité contenue et parfaitement intégrée. De belles saveurs, du chocolat noir, du moka ainsi que de délicats arômes toastés de barrique. Un vin dense, concentré et tout bonnement délicieux, qui apporte beaucoup de plaisir de par son intensité et sa persistance de plusieurs minutes.

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:	Langhorne Creek
Producteur:	Bremerton Wines
Notation(s):	J. Halliday 90/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	0269817

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 90/100
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.