



2018 Shiraz Zephyrus

Barossa Valley, Sons of Eden

Une pluie de points pour ce Syrah de Barossa

Description:

Le très innovant duo de vignerons Ryan et Simon Cowham a créé un Shiraz de Barossa culte. À plusieurs reprises, y compris pour le nouveau millésime 2018, ils ont obtenu pour ce vin jusqu'à 96 points de la part de James Halliday. Le critique est tellement convaincu par le travail du domaine Sons of Eden qu'il l'a couronné de cinq étoiles, le classant parmi les meilleurs d'Australie. « Tout simplement exceptionnel! »

Note de dégustation:

Pourpre noir presque impénétrable. Les petits fruits noirs et les épices incroyablement gourmandes typiques de la Barossa marquent le nez opulent. La bouche révèle le délicieux fruité de la Shiraz, juteux et ample, avec une dominante de mûres et de cassis. Parfaite harmonie entre une énorme puissance et une belle vivacité. Il reste en bouche pendant quelques minutes, soutenu par les magnifiques arômes toastés des barriques françaises.

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, Parker 93/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	0794418

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, Parker 93/100
Cépage(s):	100% Shiraz
Apogée:	jusqu'en 2040
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.