



## 2018 Shiraz Remus Old Vine

Eden Valley, Sons of Eden

Un Shiraz haut de gamme en quantité extrêmement limitée, provenant des vignes très d'Eden Valley

**Description:**

Pour l'assemblage Remus, les vignes doivent être vieilles de plus de 50 ans et exploitées selon des pratiques durables.

**Note de dégustation:**

Robe impressionnante, pourpre, presque noire. Des notes complexes d'épices délicates et aériennes viennent agrémenter le délicieux bouquet de mûres et de cassis. Il révèle toute sa classe dans la bouche aux arômes de fruits opulents et juteux de mûres et de myrtilles, sur des nuances toastées d'une extrême finesse, provenant de l'élevage de 22 mois en barrique françaises. Les tannins sont veloutés et soyeux, là aussi d'une grande qualité. La finale persiste de longues minutes en bouche.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Australie
<b>Région:</b>	South Australia
<b>Sous-région:</b>	Eden Valley
<b>Producteur:</b>	Sons of Eden
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 98/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2044
<b>Cépage(s):</b>	100% Shiraz
<b>Référence:</b>	0666818

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

Taille: A7 74x105

### **Shiraz Remus Old Vine**

Eden Valley  
Sons of Eden

<b>Origine:</b>	Australie
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 98/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Shiraz
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2044
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.