



2018 Shiraz Black Blood III

Black Sheep Vineyard, McLaren Vale, Hugh Hamilton

Les moutons noirs australiens

Description:

Le domaine, fondé il y a 180 ans, est à la fois l'un des plus anciens et des plus modernes d'Australie. Hugh 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 éclatant et impénétrable. Les baies noires marquent le bouquet ouvert et généreux, aux nuances d'eucalyptus, d'épices et de poivre, sur de délicates notes toastées de barrique. En bouche, parfait dosage entre amplitude méridionale, puissance et persistance, avec le fruité intense qu'apportent les très vieilles vignes des meilleurs parchets dont est issu ce shiraz de haut vol. Des épices envoûtantes viennent enrober les arômes de mûres, de cerises noires et de cassis, sur des touches gourmandes de chocolat noir et de vanille. Longue finale avec des tannins nobles et parfaitement intégrés, superbes structure et longueur 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.

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 2033
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	0731718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Black Blood III

Black Sheep Vineyard
McLaren Vale
Hugh Hamilton

Origine:	Australie
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Shiraz
Apogée:	jusqu'en 2033
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.