



2018 Shiraz Selkirk

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Un Shiraz plaisant signé Rebecca Willson

Description:

Le domaine Langhorne Creek, dans le sud du pays près d'Adelaïde, s'est vu décerner la note suprême de cinq étoiles par James Halliday. Pour le pape du vin australien, Rebecca Willson est une véritable artiste dans sa manière d'appréhender le plus populaire des cépages locaux. Un vin pour toutes les occasions à un prix irrésistible.

Note de dégustation:

Pourpre foncé profond. Le nez est déjà très séduisant avec des notes ouvertes et riches de mûres, de violettes et de cerises compotées, sur des nuances d'épices typiques. Le plaisir est garanti dans la bouche au fruit pur, doux et mûr de baies noires, une acidité soyeuse et toute en subtilité, des arômes de chocolat noir et de belles notes toastées de fûts de bois.

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
Notation(s):	James Suckling 89/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	0269818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Selkirk

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Origine:	Australie
Notation(s):	James Suckling 89/100
Cépage(s):	100% Shiraz
Apogée:	jusqu'en 2030
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 décanner.