



2013 Shiraz Trumps

Barossa Valley, K Cimicky & Son

La carte de visite de Charles Cimicky

Description:

Charles Cimicky est un fanatique absolu en matière de qualité. Avec exigence et minutie, il travaille ses vins dans un souci de perfection à l'intérieur de son chai ultramoderne.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable et presque noir. Des parfums de mûres, de cassis et de prunes compotées dominent le bouquet souligné de délicates notes épicées. En bouche les délicieuses saveurs riches en fruits, de cerises noires, mûres et prunes sont soulignées par des notes marquées de chocolat amer et un souffle de vanille Bourbon. Un vin fascinant et impressionnant qui exprime avec harmonie l'exceptionnelle puissance de la Barossa, la belle acidité minérale et les touches barriquées lui apportent une finesse envoûtante et de la fluidité.

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:	Cimicky
Notation(s):	J. Halliday 92/100
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	0759713

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Trumps

Barossa Valley
K Cimicky & Son

Origine:	Australie
Notation(s):	J. Halliday 92/100
Cépage(s):	100% Shiraz
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 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.