



"La référence australienne"

2014 Shiraz Selkirk

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Description: Pour James Halliday, Rebecca Wilson est une véritable artiste, en raison de sa manière d'appréhender le plus populaire des cépages australiens. Avec le millésime 2014, elle a une nouvelle fois produit un fabuleux Shiraz qui séduit par des arômes très fins et un fruité irrésistible. Le domaine Langhorne Creek, dans le sud du pays, se trouve à proximité d'Adelaïde, et le pape australien du vin lui a décerné la note suprême de cinq étoiles.

Note de dégustation: Pourpre impénétrable . Le bouquet typique est riche et gourmand, gorgé de fruits rouges et noirs avec des nuances de poivre moulu et de discrètes touches toastées. La réinvention d'un vin voluptueux et généreux dévoilant une énorme richesse de fruit, mûres, myrtilles, cerises noires, ainsi que des tannins délicieusement fondus et veloutés sur une tendre acidité et de subtils arômes épicés de poivre, de moka et de bois précieux. Intense et concentré, c'est un vin simplement délicieux, persistant plusieurs minutes en bouche et digne des meilleurs de Down Under.

Elaboration: 18 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle
Notation(s): Score 18/20
Pays d'origine: Australie
Cépage(s): 100% Shiraz
Vol. alcool: 14.5 %
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.

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.

Apogée: jusqu'en 2027
Producteur: Bremerton Wines
Emballage: Carton de 12
Référence: 0269814075C7100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Selkirk

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Origine:	Australie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Shiraz
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	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 déguster.