



2020 Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier, McLaren Vale, Hugh Hamilton

Un Shiraz puissant, issu d'un domaine australien 5 étoiles

Description:

Hugh Hamilton et sa fille Mary produisent des vins audacieux aux confins d'Adelaide Hills. Le père est un peu le «mouton noir» de la famille: il aime sortir des sentiers battus pour créer des vins de qualité conformes à sa vision personnelle. Le secret de la complexité et de la finesse de ce Shiraz, c'est sa petite touche de Viognier.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, presque noir. Les baies noires marquent le bouquet généreux de cassis, de mûres, de cerises noires et de prunes compotées, sur de très belles notes toastées, du poivre, du chocolat noir, de la cannelle et de la réglisse. En bouche, il est non seulement puissant et complexe, mais aussi parfaitement équilibré grâce à son fruité généreux, sa structure tannique soyeuse et sa finesse. Abondance de baies noires, de cerises amarena, de chocolat noir, de bois de cèdre, sur des nuances délicatement fumées et de noix grillées. Puissance de fruit et longueur, reste en bouche pendant de longues minutes.

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 2034
Cépage(s):	95% Shiraz, 5% Viognier
Référence:	0734320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier
McLaren Vale
Hugh Hamilton

Origine: Australie
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 95% Shiraz, 5% Viognier
Apogée: jusqu'en 2034
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.