



## 2017 Keyneton Euphonium

Barossa, Henschke

Superbe assemblage du n° 1 australien

### Description:

Keyneton Euphonium est une magnifique composition de shiraz de vignes parfois cinquantenaires et cultivées dans les vallées d'Eden et de Barossa, et mélangées à du cabernet sauvignon, du merlot et du cabernet franc provenant de vignobles choisis des deux régions.

### Note de dégustation:

Pourpre presque noir. Bouquet ouvert et généreux de prunes compotées, de cerises amarena et de chocolat crémant. Bouche veloutée, ample et pleine de finesse, d'une belle puissance fruitée, sur des arômes de fruits noirs sucrés, de gelée de mûres et de compote de prunes. C'est un vin à la fois incroyablement élégant et concentré, révélant une finale persistant plusieurs minutes.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Australie
<b>Région:</b>	South Australia
<b>Sous-région:</b>	Barossa Valley
<b>Producteur:</b>	Henschke
<b>Notation(s):</b>	J. Halliday 95/100, Score 18/20, Angus Hughson 94/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Cépage(s):</b>	62% Shiraz, 24% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 3% Merlot
<b>Référence:</b>	1729017

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Keyneton Euphonium

Barossa  
Henschke

<b>Origine:</b>	Australie
<b>Notation(s):</b>	J. Halliday 95/100, Score 18/20, Angus Hughson 94/100
<b>Cépage(s):</b>	62% Shiraz, 24% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 3% Merlot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.