



2021 Henry's Seven 20th Anniversary

Barossa, Henschke

L'entrée dans le monde extraordinaire de Henschke

Description:

Fondé il y a plus de 150 ans, le domaine Henschke est l'un des plus anciens d'Australie. Il est aujourd'hui dirigé par la cinquième génération de la famille: Prue et Stephen Henschke. Leur puissant Syrah issu des collines de l'Eden Valley et de la Barossa Valley compte parmi les meilleurs du pays. À vous de juger!

Note de dégustation:

Pourpre profond aux reflets violets. Bouquet généreux de cerises noires, de compote de prunes et de chocolat crémant, sur de jolies notes de graphite. Juteux et puissant en bouche, avec des arômes marqués de baies noires, mais également de l'abricot, des noix grillées et du pain d'épices. Belle douceur de fruit, tannins ronds et souples, discrète acidité. Equilibre stimulant entre chaleur et fraîcheur, onctueux jusque dans la finale aux notes de baies.

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:	Barossa Valley
Producteur:	Henschke
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	78% Shiraz, 11% Grenache, 9% Mataro (Mourvèdre), 2% Viognier
Référence:	1090321

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Henry's Seven 20th Anniversary

Barossa
Henschke

Origine:	Australie
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	78% Shiraz, 11% Grenache, 9% Mataro (Mourvèdre), 2% Viognier
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 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 décanter.