



## 2019 Shiraz Remus Old Vine

Eden Valley, Sons of Eden

En provenance des plus vieilles vignes de l'Eden Valley

**Description:**

Pour l'assemblage Remus, les vignes doivent être vieilles de plus de 50 ans et exploitées selon des pratiques durables.

**Note de dégustation:**

Pourpre impénétrable, presque noir. Epices, chocolat noir et réglisse agrémentent le nez fruité aux notes de myrtille, de mûre et de cerise noire. En bouche, les arômes de baies noires sont d'une finesse et d'un élégance incroyables, sur de délicates nuances toastées, de vanille bourbon, de cassis et d'épices exotiques, ainsi que des tannins polis et soyeux. D'une complexité et d'une longueur impressionnantes jusqu'en finale.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Australie
<b>Région:</b>	South Australia
<b>Sous-région:</b>	Eden Valley
<b>Producteur:</b>	Sons of Eden
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, J. Halliday 93/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2045
<b>Cépage(s):</b>	100% Shiraz
<b>Référence:</b>	0666819

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

Taille: A7 74x105

### **Shiraz Remus Old Vine**

Eden Valley  
Sons of Eden

<b>Origine:</b>	Australie
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, J. Halliday 93/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Shiraz
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2045
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<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.