



2020 Shiraz Selkirk

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Délice très fruité signé Rebecca Willson

Description:

Le Selkirk, un Shiraz australien plein d'élégance, fait référence en la matière. Tout le mérite revient à la merveilleuse perfectionniste Rebecca Willson de Bremerton Wines.

Note de dégustation:

Pourpre foncé. Déjà très flatteur au nez, avec un fruit ouvert et opulent de mûres bien mûres et confites, de violettes et de cerises, sur des nuances épicées typiques. Très grand plaisir en bouche avec un fruit pur, tendre et mûr de baies noires, une acidité veloutée et d'une extrême discrétion, sur des touches de chocolat noir et de jolis arômes toastés provenant des fûts de bois.

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.

Pays d'origine:	Australie
Région:	South Australia
Sous-région:	Langhorne Creek
Producteur:	Bremerton
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	0269820

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Selkirk

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Origine: Australie
Notation(s): James Suckling 93/100, Score 18/20
Cépage(s): 100% Shiraz
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 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
décanter.