



2015 Shiraz Romulus Old Vine

Barossa Valley, Sons of Eden

L'un des meilleurs vins du domaine

Description:

Une rareté de la maison, issue des vignes les plus vieilles et des parcelles les meilleures.

Note de dégustation:

Pourpre presque noir. Bouquet épicé, dominé par les baies noires, sur des nuances de grains de moka, de noix grillées et de vanille Bourbon. Magnifique ampleur avec un incroyable fruité spécifique à la Barossa, marqué par les prunes bien douces, les mûres, les myrtilles, les clous de girofles et autres épices typiques. La bouche est charnue et veloutée, à la fois ample et d'une belle vivacité, les arômes empyreumatiques, de cacao et de chocolat amer lui apportent de la rondeur. La finale est puissante, compacte et persistante, mais avec ce qu'il faut de finesse et d'élégance. C'est un vin magnifique, produit en quantité limitée sur des ceps de plus de 60 et 80 ans d'âge.

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: | Barossa Valley |
| Producteur: | Sons of Eden |
| Notation(s): | Parker 94/100, Score 19.5/20 |
| Elevage: | 20 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2038 |
| Cépage(s): | 100% Shiraz |
| Référence: | 0767715 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Romulus Old Vine

Barossa Valley
Sons of Eden

| | |
|---------------------|---|
| Origine: | Australie |
| Notation(s): | Parker 94/100, Score 19.5/20 |
| Cépage(s): | 100% Shiraz |
| Apogée: | jusqu'en 2038 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 20 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. |