



## 2021 Shiraz Selkirk

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Un vin australien fruité de Rebecca Willson

### Description:

Le domaine Langhorne Creek, situé dans le sud du pays près d'Adelaïde, s'est vu décerner la note suprême de cinq étoiles par James Halliday. Pour le pape du vin australien, Rebecca Willson est une véritable artiste dans sa manière d'appréhender le plus populaire des cépages locaux. Avec son fruité velouté et son très bel équilibre, le Shiraz Selkirk est un plaisir à partager pendant les fêtes.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Australie
<b>Région:</b>	South Australia
<b>Sous-région:</b>	Langhorne Creek
<b>Producteur:</b>	Bremerton
<b>Notation(s):</b>	J. Halliday 92/100, Score 18/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Cépage(s):</b>	100% Shiraz
<b>Référence:</b>	0269821

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

Taille: A7 74x105

### **Shiraz Selkirk**

Langhorne Creek  
Bremerton Wines

**Origine:** Australie  
**Notation(s):** J. Halliday 92/100, Score 18/20  
**Cépage(s):** 100% Shiraz  
**Apogée:** jusqu'en 2033  
**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.