



2022 Block One Shiraz Cabernet

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Rien que le meilleur, de Rebecca Willson

Description:

La sélection exclusive produite à partir des meilleures parcelles de Syrah et de Cabernet Sauvignon du domaine familial situé à Langhorne Creek. Encore une fois, la talentueuse Rebecca Willson a vinifié une cuvée magnifiquement harmonieuse.

Note de dégustation:

Pourpre éclatant, presque noir. Il séduit déjà au nez avec ses notes opulentes de baies noires, sur des nuances de chocolat crémant, de vanille bourbon, de moka et de noix de macadamia grillées. D'une magnifique densité, il remplit délicieusement la bouche d'un fruité exceptionnel, des tannins soyeux et souples, ainsi qu'une chaleur généreuse le rendent irrésistible. Il dévoile des épices gourmandes, ainsi que des arômes de mûres, de cassis, de baies de sureau et de prunes confites. L'acidité est classiquement faible et parfaitement harmonieuse. Finale longue et ample, beaucoup de fruit et de concentration, sans le côté marmeladé ou alcoolique, mais avec style et finesse.

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):	Score 19/20
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	68% Shiraz, 32% Cabernet Franc
Référence:	0815022

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Block One Shiraz Cabernet

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Origine: Australie
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 68% Shiraz, 32% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2034
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 22 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
déguster.