



## 2021 Tamblyn

Cabernet Shiraz Malbec Merlot, Langhorne Creek, Bremerton Wines

De l'un des vignobles les plus réputés d'Australi

### Description:

Le nom rappelle les ancêtres anglais de la famille Bremerton – le Tamblyn est un rouge simple avec la puissance du cabernet, complété par la shiraz, le merlot et le malbec. D'un rouge profond, presque noir, il dégage dans le verre un délicat parfum de prune et de cassis. En bouche, le fruit est très présent, les tanins soyeux, un soupçon de menthe et de chocolat noir, harmonieux jusqu'à la longue finale. Il donne vraiment envie de boire un deuxième verre – une superbe carte de visite de la "Chief Winemaker" Rebecca Wilson.

### Note de dégustation:

Rouge pourpre puissant avec des reflets rubis. Beaucoup de baies noires mûres au nez et en bouche : framboises, myrtilles, prunes confites, du bois de cèdre ainsi que d'autres bois nobles. Très fondant, le fruit est marqué, les tanins veloutés, parfaitement intégrés et mûrs. Fraîcheur persistante malgré une densité et une concentration énormes. Le Tamblyn de Rebecca offre une très belle valeur prix-plaisir.

### Accompagne idéale:

Idéal avec les grillades, les tourtes à la viandes et les pâtes à la bolognaise, il accompagne aussi très bien cuisine tex-mex et pizza.

### 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):

J. Halliday 90/100, Score 18/20

### Elevage:

18 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2032

### Cépage(s):

45% Cabernet Sauvignon, 40% Shiraz, 8% Malbec, 7% Merlot

### Référence:

0126521

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

Taille: A7 74x105

### **Tamblyn**

Cabernet Shiraz Malbec Merlot  
Langhorne Creek  
Bremerton Wines

**Origine:** Australie  
**Notation(s):** J. Halliday 90/100, Score 18/20  
**Cépage(s):** 45% Cabernet Sauvignon, 40% Shiraz, 8% Malbec, 7% Merlot  
**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.