



"Le Shiraz, fleuron de Bremerton"

2013 Shiraz Old Adam

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Description:	Une sélection des meilleures parcelles de Shiraz. Ce vin rare, de la gamme Premium du domaine, est toujours rapidement épuisé.
Note de dégustation:	Robe d'un pourpre sombre, presque noir. Le bouquet intense est une explosion d'épices exotiques et de baies noires avec ses parfums de cassis, de cannelle, de cardamome, de réglisse et de chocolat noir. C'est un vin fruité, riche et généreux, aux saveurs de compote de myrtilles et de mûres avec une pointe de violette et les nuances poivrées caractéristiques d'un Shiraz. Ses tanins sont longs et veloutés, la longueur en bouche impressionnante dans la finale ultra-longue. Un vin australien d'exception faisant partie des meilleurs absolus.
Elaboration:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	J. Halliday 95/100, Score 19/20
Pays d'origine:	Australie
Cépage(s):	100% Shiraz
Vol. alcool:	15.0 %
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.
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.
Apogée:	jusqu'en 2026
Producteur:	Bremerton Wines
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0126713075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Old Adam

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Origine: Australie
Notation(s): J. Halliday 95/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Shiraz
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 22 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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.