



2021 Shiraz Zephyrus

Barossa Valley, Sons of Eden

Le séducteur de Barossa

Description:

Le très innovant duo de vignerons Simon Cowham et Corey Ryan a créé un Shiraz culte. Grâce à leur habileté remarquable, leurs vins expriment à merveille le fruité typique de la Barossa. À plusieurs reprises, ils ont obtenu pour le Zephyrus d'excellentes notes de la part de James Halliday. Le plus célèbre critique australien est tellement convaincu par le travail du domaine Sons of Eden qu'il l'a couronné de cinq étoiles, le classant parmi les meilleurs d'Australie.

Note de dégustation:

Pourpre profond. Le nez est dominé par les baies noires, les prunes, les mûres, la violette, la réglisse et le chocolat crémant. En bouche, il offre les épices typiques de la Barossa, un fruité de shiraz superbe et velouté, une texture crémeuse et dense, des tannins soyeux et élégants. On a immédiatement envie de croquer dans les mûres et autres fruits délicieux et gourmands qu'il propose. Equilibre presque parfait entre puissance pure et fraîcheur, longue finale persistant plusieurs minutes.

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):

Decanter 95/100, Score 19/20, James Suckling 95/100, Parker 95/100

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2043

Cépage(s):

100% Shiraz

Référence:

0794421

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Zephyrus

Barossa Valley
Sons of Eden

Origine: Australie
Notation(s): Decanter 95/100, Score 19/20, James Suckling 95/100, Parker 95/100
Cépage(s): 100% Shiraz
Apogée: jusqu'en 2043
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.