



## 2010 Shiraz The Kester

Hunter Valley, Keith Tulloch Wine

Un Shiraz rare en quantité limitée

### Note de dégustation:

Pourpre profond. Bouquet minéral, exhalant le cassis, la cerise noire et le pruneau, souligné d'une fine touche de poivre noir et de notes éthérées. Sa classe s'exprime dans la bouche au fruité généreux, à maturité, typique du Shiraz, aux notes poivrées, de réglisse et de chocolat noir; le fruité dense s'exprime: petits fruits bleus, cassis et à nouveau le pruneau bien mûr; merveilleusement équilibré, longue persistance aromatique, structure tannique fine et douce aux tons terreux; par sa texture, le fruité rappelle même quelque peu la Grenache; le boisé qui provient des barriques est tellement parfaitement intégré que l'on ne perçoit qu'à peine, pourtant il confère au vin sa précision absolue. Une Syrah qui brille au firmament.

### 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>	Nouvelle Galles du Sud
<b>Sous-région:</b>	Hunter
<b>Producteur:</b>	Keith Tulloch
<b>Notation(s):</b>	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 2025
<b>Cépage(s):</b>	98% Shiraz, 2% Viognier
<b>Référence:</b>	0720310

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

Taille: A7 74x105

### **Shiraz The Kester**

Hunter Valley  
Keith Tulloch Wine

<b>Origine:</b>	Australie
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	98% Shiraz, 2% Viognier
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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 décanner.