



2016 Shiraz Seventeen Rocks

Barossa Valley, Sons of Eden

L'essence même de la Barossa Valley

Description:

En Australie, 2016 est un millésime exceptionnel et assurément l'un des meilleurs des dernières décennies. Le Syrah 17 Rocks de la Barossa, dont les raisins sont issus de très vieilles vignes est, depuis de nombreuses années, l'un des vins australiens préférés de nos clients. Il marie fruité puissant et séduisant, sensualité et élégance. Un Syrah de la Barossa pour moins de 20 francs? Surtout ne manquez pas cette offre unique!

Note de dégustation:

Pourpre presque impénétrable aux reflets noirs. Le cassis et les mûres dominent le bouquet envoûtant aux nuances de prunes bien mûres, de chocolat amer et de noix de coco. La bouche satinée et gourmande dévoile beaucoup de concentration, de la chaleur et de la profondeur sur de magnifiques arômes fruités de mûres, de cerises noires et de gelée de cassis. L'équilibre est parfaitement réussi entre la chaleur typique de la Barossa, la douceur du fruit et la belle acidité garantissant au vin un beau fondant, mais aussi beaucoup de finesse dans la puissance. Une valeur phare de la Barossa Valley.

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):	Score 18/20
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Shiraz
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0558616075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Seventeen Rocks

Barossa Valley
Sons of Eden

Origine: Australie
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): 100% Shiraz
Apogée: jusqu'en 2024
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 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
décanner.