



2015 Shiraz Selkirk

Langhorne Creek, Bremerton Wines

La référence australienne

Description:

Le Selkirk, un Shiraz australien plein d'élégance, fait référence en la matière. Tout le mérite revient à la merveilleuse perfectionniste Rebecca Willson de Bremerton Wines.

Note de dégustation:

Pourpre presque noir. Bouquet opulent et presque enivrant aux parfums de cerises amarena, de mûres et de violettes. La bouche gourmande est agréablement dominée par les petits fruits noirs, avec des tannins veloutés et une acidité modérée. Les barriques apportent des nuances toastées typiques de poivre, de chocolat et de moka. C'est un vin riche, concentré et tout simplement délicieux, qui fait vibrer cet exceptionnel millésime 2015 par sa finale intense, persistant plusieurs minutes en bouche. Sans doute un des meilleurs Selkirk que Rebecca a produit à ce jour.

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:	Langhorne Creek
Producteur:	Bremerton Wines
Notation(s):	J. Halliday 93/100
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Shiraz
Emballage:	Carton de 12
Référence:	0269815075C7100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Selkirk

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Origine: Australie
Notation(s): J. Halliday 93/100
Traubensorte(en): 100% Shiraz
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 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
déguster.