



2015 Shiraz Selkirk

Langhorne Creek, Bremerton Wines

La référence australienne

Description:

Pour James Halliday, Rebecca Willson est une véritable artiste dans sa manière d'appréhender le plus populaire des cépages australiens. Avec le millésime 2015, elle a une nouvelle fois produit un fabuleux Shiraz qui séduit par des arômes très fins et un fruité irrésistible. Le domaine Langhorne Creek se trouve dans le sud du pays, à proximité d'Adelaïde, et le pape australien du vin lui a décerné la note suprême de cinq étoiles.

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 nulle 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:AustralieRégion:South AustraliaSous-région:Langhorne CreekProducteur:Bremerton

Notation(s): J. Halliday 93/100 Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle Vol. alcool: 14.5 %

Apogée:jusqu'en 2028Cépage(s):100% ShirazRéférence:0269815



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Selkirk

Langhorne Creek Bremerton Wines

Origine: Australie

Notation(s):
Cépage(s):
Apogée:
Viticulture:
Elevage:
J. Halliday 93/100
100% Shiraz
jusqu'en 2028
Traditionnelle
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.