



2015 Shiraz Viognier Jekyll & Hyde

McLaren Vale, Hugh Hamilton

Un Syrah australien aussi élégant qu'un vin du Rhône

Description:

Hugh Hamilton et sa fille Mary produisent des vins uniques aux confins d'Adelaide Hills. L'une des particularités est que tous les vins portent des noms de brebis de la famille Hamilton.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable. Le nez est déjà un poème et embaume les cerises noires et les mûres sucrées, viennent ensuite des notes de pralinés, de prunes sucrées et de café. La bouche est exceptionnelle avec son opulence de petits fruits et sa douceur gourmande, elle dévoile une merveilleuse harmonie entre la douceur compotée, les tannins compacts et la texture soyeuse, le chocolat omniprésent domine les nuances de cerises noires, de jus de mûres et de gâteau aux pruneaux, malgré sa douceur, il reste fluide jusque dans la finale inoubliable. Classe et plaisir en parfaite adéquation.

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:	McLaren Vale
Producteur:	Hugh Hamilton
Notation(s):	J. Halliday 95/100, Score 19/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	93.5% Shiraz, 6.5% Viognier
Référence:	0734315

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Viognier Jekyll & Hyde

McLaren Vale
Hugh Hamilton

Origine: Australie
Notation(s): J. Halliday 95/100, Score 19/20
Cépage(s): 93.5% Shiraz, 6.5% Viognier
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 15 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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.