



2015 Shiraz Black Blood III

Black Sheep Vineyard, McLaren Vale, Hugh Hamilton

Les moutons noirs australiens

Description:

Le domaine, fondé il y a 180 ans, est à la fois l'un des plus anciens et des plus modernes d'Australie. Hugh 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:

Robe flamboyante et intense. Bouquet très épicés aux parfums de petits fruits rouges et noirs. Une Shiraz puissante, vive et gourmande qui puise sa force dans des ceps plantés en 1935, qui lui donnent un petit supplément d'âme. Opulence de petits fruits, cerises noires et prunes, puis une bonne dose de chocolat et de terroir. Les tannins sont d'une extrême finesse et bien intégrés, le bois parfaitement fondu. Un vin impressionnant dont la richesse reste longtemps en bouche. A essayer absolument.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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 96/100, Score 19.5/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	0731715

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Black Blood III

Black Sheep Vineyard
McLaren Vale
Hugh Hamilton

Origine: Australie
Notation(s): J. Halliday 96/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 100% Shiraz
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 15 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.