



2013 Shiraz Paringa

South Australia, The ARH Australian Wine Co

Un vin australien rond, souple, chaleureux et très charnu

Note de dégustation:

Nez opulent de baies noires. Présente une belle complexité et une longue persistance aromatique; fruité dense et juteux à la fois, riche et flatteur, la cerise noire se distingue; un vin idéal pour des grillades; servi légèrement rafraîchi, également flatteur avec nombre d'autres mets.

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
Producteur:	The ARH Australian Wine Co
Notation(s):	Wine Spectator 89/100, Score 17/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	89% Shiraz, 6% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Référence:	0789013

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Paringa

South Australia

The ARH Australian Wine Co

Origine:	Australie
Notation(s):	Wine Spectator 89/100, Score 17/20
Cépage(s):	89% Shiraz, 6% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
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.