



2015 Kennedy

Grenache Shiraz Mourvèdre, Barossa Valley, Sons of Eden

Le GSM emblématique, noté 95/100 par James Halliday

Description:

Un GSM est un assemblage Grenache, Syrah et Mourvèdre, typique de la vallée du Rhône. Le Kennedy est le best-seller incontesté de l'un des domaines exceptionnels d'Australie, et un merveilleux assemblage conjuguant avec excellence les trois cépages.

Note de dégustation:

Rouge carmin intense et puissant. Au nez, explosion de petits fruits rouges et douces nuances de fines herbes. La bouche est irrésistible avec son opulence de cerises bien mûres, de prunes et de mûres. Les admirables notes de terroir complètent magnifiquement le fruité. Les tannins tendres et soyeux sont extrêmement bien intégrés. C'est un vin ample et d'une belle intensité qui dévoile une finale gourmande et un fruité à rendre grâce. Il mérite les distinctions que lui donne Halliday, non seulement de « top-rating » mais également de « special value ».

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:	Barossa Valley
Producteur:	Sons of Eden
Notation(s):	J. Halliday 94/100
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	40% Grenache, 34% Shiraz, 26% Mourvèdre
Référence:	0817415

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Kennedy

Grenache Shiraz Mourvèdre
Barossa Valley
Sons of Eden

Origine: Australie
Notation(s): J. Halliday 94/100
Cépage(s): 40% Grenache, 34% Shiraz, 26% Mourvèdre
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 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.