



## 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Australie
<b>Région:</b>	South Australia
<b>Sous-région:</b>	Barossa Valley
<b>Producteur:</b>	Sons of Eden
<b>Notation(s):</b>	J. Halliday 94/100
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	40% Grenache, 34% Shiraz, 26% Mourvèdre
<b>Référence:</b>	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.