



2015 Shiraz Remus Old Vine

Eden Valley, Sons of Eden

James Halliday lui attribue régulièrement les meilleures notes

Description:

Pour l'assemblage Remus, les vignes doivent être vieilles de plus de 50 ans et exploitées selon des pratiques durables.

Note de dégustation:

Pourpre profond, presque noir. Bouquet gourmand rappelant les mûres et le cassis, que viennent agrémenter des nuances épicées délicates et complexes. D'une classe inouïe dans la bouche débordant de fruits bien mûrs que complètent merveilleusement les arômes toastés des barriques françaises dans lesquelles le vin a été élevé pendant 22 mois. Les tannins soyeux à souhait ne peuvent être décrits que comme parfaits. Complexe et d'une grande finesse cette Syrah persiste longtemps en bouche et joue dans la cour des grands !

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:	Eden Valley
Producteur:	Sons of Eden
Notation(s):	J. Halliday 96/100, James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19.5/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	0666815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Remus Old Vine

Eden Valley
Sons of Eden

Origine: Australie
Notation(s): J. Halliday 96/100, James Suckling 95/100,
Parker 94/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 100% Shiraz
Apogée: jusqu'en 2042
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 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.