



2015 Cabernet Sauvignon

Cyril Henschke, Eden Valley, Henschke

Cabernet Sauvignon monocépage d'Eden Valley

Description:

Henschke est l'un des plus anciens domaines viticoles d'Australie, avec plus de 150 ans d'histoire. Ce vin porte le nom du père de Stephen, la quatrième génération de viticulteurs de Henschke, en hommage à l'un des pionniers de la viticulture australienne, connu pour ses vieilles vignes, ses vignobles uniques et ses vins de table de grande qualité.

Note de dégustation:

Grenat pourpre profond. Mûres et eucalyptus dans le nez épicé, genièvre et réglisse, sur une douce note de chocolat aux noix. Bouche compacte, charnue et veloutée, fluide et tendre malgré beaucoup de corps, fruits bleus et noirs, mais également de subtiles nuances de cassis, énormes réserves.

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: | Henschke |
| Notation(s): | J. Halliday 97/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 96/100 |
| Elevage: | 18 Mois en Foudre |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2030 |
| Cépage(s): | 99% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc |
| Référence: | 1090015 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Cyril Henschke
Eden Valley
Henschke

Origine: Australie
Notation(s): J. Halliday 97/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 96/100
Cépage(s): 99% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Foudre
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.