



2018 Johann's Garden

Barossa Valley, Henschke

Un Barossa envoûtant à base de Grenache

Description:

Fondé il y a plus de 150 ans, le domaine Henschke est l'un des plus anciens d'Australie. Il est aujourd'hui dirigé par la cinquième génération de la famille: Prue et Stephen Henschke. Les raisins de grenache dont est issu cet assemblage sont cultivés sur des parcelles très spéciales dans les collines de la vallée de Barossa.

Note de dégustation:

Grenat clair aux reflets lumineux. Bouquet doux et séduisant de baies, rappelant le pinot noir, les fraises des bois, la gelée de framboise, les cerises et le chocolat aux noisettes. Attaque envoûtante, aux arômes juteux de cerises au chocolat et de fraises, avec maintenant également un soupçon d'abricots, c'est un vin élégant et ample, d'une belle affinité avec le pinot et un équilibre parfait jusqu'en finale.

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:

Barossa Valley

Producteur:

Henschke

Notation(s):

J. Halliday 95/100, Score 18.5/20

Elevage:

8 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2031

Cépage(s):

77% Grenache, 19% Mataro (Mourvèdre), 4% Shiraz

Référence:

1090218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Johann's Garden

Barossa Valley
Henschke

Origine: Australie
Notation(s): J. Halliday 95/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 77% Grenache, 19% Mataro (Mourvèdre), 4% Shiraz
Apogée: jusqu'en 2031
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 8 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.