



2018 Shiraz Remus Old Vine

Eden Valley, Sons of Eden

Un Shiraz haut de gamme en quantité extrêmement limitée, provenant des vignes très d'Eden Valley

Description:

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

Note de dégustation:

Robe impressionnante, pourpre, presque noire. Des notes complexes d'épices délicates et aériennes viennent agrémenter le délicieux bouquet de mûres et de cassis. Il révèle toute sa classe dans la bouche aux arômes de fruits opulents et juteux de mûres et de myrtilles, sur des nuances toastées d'une extrême finesse, provenant de l'élevage de 22 mois en barrique françaises. Les tannins sont veloutés et soyeux, là aussi d'une grande qualité. La finale persiste de longues minutes en bouche.

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):	James Suckling 98/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2044
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	0666818

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):	James Suckling 98/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Shiraz
Apogée:	jusqu'en 2044
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.