



2018 Marble Angel

Cabernet Sauvignon, Barossa Valley, Henschke

Un 100% Cabernet signé Henschke

Description:

Un cabernet sauvignon riche et luxuriant à l'arôme fruité prononcé, avec une magnifique plénitude, beaucoup de profondeur, une remarquable structure et des tannins fins.

Note de dégustation:

Pourpre dense, centre noir. Mûres et cassis dans le nez concentré, aux notes de chocolat à la menthe, de sureau et de violettes. La bouche puissante et charnue, aux tannins encore jeunes, révèle des arômes opulents de fruits noirs et l'ampleur inimitable de la Barossa, à la fois juteux et étoffé, avec de douces notes de cassis 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): | Parker 94/100, Score 19/20 |
| Elevage: | 18 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2035 |
| Cépage(s): | 100% Cabernet Sauvignon |
| Référence: | 1106518 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Marble Angel

Cabernet Sauvignon
Barossa Valley
Henschke

Origine: Australie
Notation(s): Parker 94/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2035
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.