



2019 Shiraz Zephyrus

Barossa Valley, Sons of Eden

Un Shiraz d'anthologie issu d'un domaine 5 étoiles

Description:

Le très innovant duo de vignerons Ryan et Simon Cowham a créé un Shiraz culte. Grâce à leur habileté remarquable, leurs vins expriment à merveille le fruité typique de la Barossa. À plusieurs reprises, ils ont obtenu pour le Zephyrus d'excellentes notes de la part de James Halliday. Le plus célèbre critique australien est tellement convaincu par le travail du domaine Sons of Eden qu'il l'a couronné de cinq étoiles, le classant parmi les meilleurs d'Australie.

Note de dégustation:

Pourpre profond. Le nez est dominé par les baies noires, les prunes, les mûres, la violette, la réglisse et le chocolat crémant. En bouche, il offre les épices typiques de la Barossa, un fruité de shiraz superbe et velouté, une texture crémeuse et dense, des tannins soyeux et élégants. On a immédiatement envie de croquer dans les mûres et autres fruits délicieux et gourmands qu'il propose. Equilibre presque parfait entre puissance pure et fraîcheur, longue finale persistant plusieurs minutes.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les fromages corsés, le rosbif, les plats au grill ainsi que l'agneau sous toutes ses formes. Vous l'apprécierez aussi avec la chasse et les viandes braisées.

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:	Sons of Eden
Notation(s):	J. Halliday 97/100, Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2041
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	0794419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Zephyrus

Barossa Valley
Sons of Eden

Origine:	Australie
Notation(s):	J. Halliday 97/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Shiraz
Apogée:	jusqu'en 2041
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 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.