



2019 Shiraz Remus Old Vine

Eden Valley, Sons of Eden

En provenance des plus vieilles vignes de l'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:

Pourpre impénétrable, presque noir. Epices, chocolat noir et réglisse agrémentent le nez fruité aux notes de myrtille, de mûre et de cerise noire. En bouche, les arômes de baies noires sont d'une finesse et d'un élégance incroyables, sur de délicates nuances toastées, de vanille bourbon, de cassis et d'épices exotiques, ainsi que des tannins polis et soyeux. D'une complexité et d'une longueur impressionnantes 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:	Eden Valley
Producteur:	Sons of Eden
Notation(s):	Score 19/20, J. Halliday 93/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2045
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	0666819

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):	Score 19/20, J. Halliday 93/100
Cépage(s):	100% Shiraz
Apogée:	jusqu'en 2045
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.