



## 2021 Grenache Notus

Barossa Valley, Sons of Eden

Le plaisir du grenache avec 96 points

**Description:**

Un grenache de Barossa issu de vignes âgées de 60 à 100 ans. Il est dédié à Notus, le dieu gréco-romain du vent du sud, qui rafraîchit les vignes par son influence rafraîchissante lors de la dernière phase de maturation de l'été, donnant ainsi un grenache intense avec beaucoup d'équilibre et d'harmonie.

**Note de dégustation:**

Rouge lumineux. Le grenache est riche et décadent au nez comme en bouche, avec des arômes et des saveurs de fruits noirs, comme la prune, d'écorce d'orange et de noix de muscade. Corps ample, superbe complexité et fruit gourmand. La longue finale est épicée, mais fraîche.

**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:**

Sons of Eden

**Notation(s):**

J. Halliday 96/100, Score 18.5/20, James Suckling 95/100, Parker 93/100

**Elevage:**

8 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.5 %

**Apogée:**

jusqu'en 2035

**Cépage(s):**

100% Grenache

**Référence:**

1263721

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Grenache Notus**

Barossa Valley  
Sons of Eden

**Origine:** Australie  
**Notation(s):** J. Halliday 96/100, Score 18.5/20, James Suckling 95/100, Parker 93/100  
**Cépage(s):** 100% Grenache  
**Apogée:** jusqu'en 2035  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 8 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.