



2020 Shiraz Zephyrus

Barossa Valley, Sons of Eden

Sorti tout droit du «jardin d'Eden»

Description:

Le Shiraz culte de la Barossa, signé des deux vignerons novateurs Corey Ryan et Simon Cowham, de Sons of Eden. James Halliday a attribué la meilleure note au domaine.

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 96/100, Score 19/20, Decanter 95/100, James Suckling 95/100, Parker 93/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	0794420

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 96/100, Score 19/20, Decanter 95/100, James Suckling 95/100, Parker 93/100
Cépage(s): 100% Shiraz
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.