



2021 Marble Angel

Cabernet Sauvignon, Barossa Valley, Henschke

Un Cabernet de la Barossa 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 ultra dense, centre noir. De délicates notes éthérées d'eucalyptus de réglisse, de cèdre et d'olive rehaussent le bouquet concentré de prune mûre, de cassis, de violette et de mûre. Généreux et fluide en bouche, il révèle une profondeur et une structure fantastiques, un véritable panier de fruits, avec des tannins d'une grande élégance. Extrait charnu avec des tannins encore jeunes, amplitude et puissance, d'une très grande persistance.

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):	James Suckling 93/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	1106521

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Marble Angel

Cabernet Sauvignon
Barossa Valley
Henschke

Origine: Australie
Notation(s): James Suckling 93/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2038
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Foudre
Vol. alcool: 13.5 %
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.