



## 2021 Shiraz Old Adam

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Le Shiraz haut de gamme de Rebecca Willson

### Description:

Le plus célèbre critique australien, James Halliday, attribue au domaine Bremerton la note suprême de 5 étoiles. Ce monocépage de Syrah, fleuron de l'exploitation, est issu des meilleures parcelles. À travers un élevage de 20 mois en fûts de chêne français et américains, la viticultrice Rebecca Willson parvient à faire ressortir avec finesse les arômes du fruit et à conférer à cette rareté souplesse et velouté.

### Note de dégustation:

Pourpre profond et impénétrable. Baies noires opulentes sur fond d'épices exotiques. Explosion de fruits noirs, mûre, cassis, prune et cerise noire. Corps ample, complexe et dense, chocolat noir, nuances terreuses et beaucoup d'épices. Les tannins sont jeunes, mais veloutés et parfaitement intégrés. Longue finale impressionnante.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Australie
<b>Région:</b>	South Australia
<b>Sous-région:</b>	Langhorne Creek
<b>Producteur:</b>	Bremerton
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	100% Shiraz
<b>Référence:</b>	0126721

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

Taille: A7 74x105

### **Shiraz Old Adam**

Langhorne Creek  
Bremerton Wines

<b>Origine:</b>	Australie
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Shiraz
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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 déguster.