



SHAW + SMITH

Adélaïde Hills- Australie

www.shawandsmith.com



Shiraz - 2022

Appellation : Adélaïde Hills

Cépage : Shiraz

Terroirs : Sols limon argileux

Région : South Australia

Élevage : 10 mois en fût de chêne français (600 L), dont 20% neuf

Un mot sur la cuvée

Issu des vignobles de Balhannah, au cœur des Adélaïde Hills, ce Shiraz incarne l'expression raffinée d'un grand vin de climat frais. Élaboré à partir de raisins à faible rendement, il bénéficie d'une vinification précise suivie d'un élevage de 10 mois en fûts de chêne français de 500 à 600 L (dont 20 % neufs), puis de 16 mois en bouteille, apportant structure, complexité et harmonie. Le vin révèle finesse, fraîcheur et profondeur, traduisant avec justesse la singularité du terroir et le savoir-faire de Shaw + Smith.

Le domaine

En 1989, Martin Shaw et Michael Hill Smith ont réalisé leur passion pour le vin en créant leur propre domaine viticole dans les collines d'Adélaïde, attirés par le climat idéal de la région. Leur objectif était de produire des vins modernes, aromatiques et frais en utilisant l'altitude, l'humidité et la fraîcheur uniques des collines d'Adélaïde. Sous la direction d'Adam Wadewitz, récemment nommé Winemaker of the Year 2022 par The Wine Magazine, le domaine continue de produire des vins d'excellence qui enchantent les amateurs du monde entier



Informations techniques

Alcool : 14 %

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.3 g/L

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Arômes de fruits rouges et noirs mûrs, notes de poivre blanc, de violette et une touche subtile d'épices.

Bouche équilibrée et élégante, de texture soyeuse, portée par une belle fraîcheur, des tanins fins et persistants, et une finale longue et harmonieuse.

Conseils

T° de Service : 16 -18 ° C

Potentiel de garde : 10 - 15 ans

Accords

Joue de bœuf braisée

Champignons sauvages poêlés ou risotto aux cèpes