

KOONARA
Angel's peak
Coonawarra Cabernet Sauvignon
2013 (750ml)

AUSTRALIE - Origine : Coonawarra
Cépages : Shiraz
millésimes disponibles : 2013

Koonara est le nom de la propriété de la famille Reschke à Coonawarra. En 1906, Henry Albert et Alice Jane Reschke sont venus à Coonawarra pour bâtir leur vie de famille.

Près de 100 ans plus tard, la famille vit toujours à Coonawarra.

Le haras du bétail sur la propriété est toujours là, mais les vignes et le vin ont été la passion développée depuis 1988.

Chaque année, depuis 1991, 30 caisses de Koonara sont fait pour la famille et les amis. En 1999, les premiers vins Koonara ont été mis à la disposition du public, avec un nombre très limité

Les vignes sont naturellement maintenues à une moyenne de 2 tonnes ou moins par acre. Nous croyons que la qualité est primordiale dans la création d'un vin qui est non seulement bon, mais cohérente et digne d'année en année.

Coonawarra est une très petite région viticole en Australie du Sud, célèbre pour son Cabernet Sauvignon et ses Shiraz.

Avec des températures très similaires à celles de Bordeaux en France, Coonawarra reçoit moins de précipitations, mais avec un approvisionnement en eau souterraine de haute qualité, les viticulteurs ont encore plus de contrôle sur les saveurs et l'intensité des raisins utilisés pour le vin.

".... La plupart des personnalités du monde du vin reconnaissent que Coonawarra est le plus grand district de vin rouge de l'Australie, et proposant de grands vins rouges reconnus dans le monde."

Len Evans - "Le livre complet de l'Australian Wine" - Revised Edition - Weldon Publishing



Le nom «Angels peaks» est une référence à "la part des anges" qui est la partie qui s'évapore du fût de chêne. À son apogée, à 18 mois, 10% du vin peut s'être « envolé », laissant le reste du vin plus concentré et digne de maturité.

"rendement très faible 5 tonnes par hectare; fermentation 14 jours, mûri en barriques françaises.

Ceci est un superbe cabernet représentatif de cette région si typique; il y a un intense mélange de cassis accentués fruits de fruits noirs, des tanins et un chêne très bien intégré. Un sublime vin avec une excellente longueur "

92 points -. James Halliday

Ce vin a une intense couleur. Il s'appréciera mieux avec une décantation d'une heure pour vous permettre de voir la véritable profondeur et saveur de ce vin,

Pas de sucre résiduel, en dessous des niveaux organiques de soufre, et biologique.

Ce vin peut très bien vieillir jusqu'en 2033.

notes de dégustation

Pas de sucre résiduel, en dessous des niveaux organiques de soufre de l'agriculture bio.

un vieillissement en Fûts de chêne français

Ce vin révèle des notes caractéristiques de Coonawara cassis murs, notes chocolatées intenses, des tanins très fins très bien intégrés. Superbe longueur.

À boire dès maintenant jusqu'en 2033.

Accord mets et vins

Osez ! Agneau au four, agneau grillé, boeuf braisé et ... desserts chocolat noir 100%

