

ESTATE SELECTION

Decouvreurs de Vins

www.estate-selection.com



KOONARA

Angel's peak Coonawarra Shiraz

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



19, rue de Saint-Martin
Ouencé
28130 Saint-Martin-de-Nigelles
France

+33 (0)6 61 80 13 26
infos@estate-selection.com

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.

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.

un vieillissement de 18 mois 100% Fûts de chêne français (20% neuves).
2013 a été une année exceptionnelle, et il a vu ce vin intégrer une menthe fraîche et des notes de chocolat noir et de café, de mûres

Soulevez cette bouteille à la lumière et essayer de voir à travers ! la densité de la couleur montre la qualité des raisins qui font ce vin. Étant donné que la couleur et la saveur à Shiraz provient de la peau,

À boire dès maintenant jusqu'en 2023.

Accord mets et vins

Osez ! Agneau de 7 heures, agneau grillé, les magrets de canard, sa puissance vous enjolera

