

WOLF BLASS Wolf Blass Black Label Cabernet Shiraz 2018

62,25\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	15031598
\$	Prix licencié	54.14\$
à à à	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
Ľö	Statut	Disponible
•	Type de produit	Vin de Table
	Pays	Australie
Ø	Désignation réglementée	Vin de table (VDT)
9	Région	South Eastern Australia
100	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 56 %
## ·	Cépage(s)	Shiraz 44 %
%	Pourcentage d'alcool	14.5%
3	Couleur	Rouge
ੂ	Type de vieillissement	72 % de chêne français chevronné et 20 % neuf, et 8 % de chêne américain
X	Durée de vieillissement	18 mois
P	Acidité totale	6.8 g/l
	PH	3.58
1	À boire	2021 à 2043

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Après avoir étudié le Champagne en France en 1957, Wolfgang Franz Otto Blass est devenu le plus jeune diplômé d'un Master en Oenologie de Veitschoechheim-Wuerzberg. En 1959, il s'installe en Angleterre pour étudier l'art de l'assemblage avant de s'installer dans la vallée de la Barossa en 1961, décidant de ne pas aller s'installer au Venezuela et de déclencher une révolte contre son gouvernement. 5 ans plus tard, en 1966, il crée Wolf Blass

NOTES DE DÉGUSTATION

Un nez relevé de mûre, de cassis et de prune noire est recouvert de chocolat aigre-doux, de grains de café torréfiés et de notes de tabac. La bouche généreuse et magnifiquement équilibrée révèle des saveurs de petits fruits noirs et de savoureuses saveurs secondaires de café et de chêne de cèdre. Excellent avec une côte de bœuf rôtie au raifort et des puddings du Yorkshire, ou du cheddar vieilli avec du levain aux figues et aux noix.

NOTES SUR LE PRODUIT

Récoltés à maturité et en saveur optimales, les fruits de chaque vignoble ont été foulés, égrappés et fermentés séparément pendant sept à douze jours sur les peaux. Les ferments ont pu se réchauffer naturellement, avec un remontage plongeant et doux pour maximiser l'extraction de la couleur et de la saveur.



ÉLABORATION DU PRODUIT

MARK ANTHONY

La philosophie derrière Black Label est simple : prendre les meilleurs yous de l'année et les intégrer dans un tout synergique, le vin résultant étant supérieur à la somme de ses parties. L'iséagit de créer un vin avec de nombreuses couches de saveurs dans une composition complexe de caractères fruités intenses, une structure magnifique, une texture riche et brillante, de longs tanins veloutés et une bouche persistante.



