



Magill Estate 2018

CHF 149.00 | 10 cl = CHF 19.87

Vinifié pour la première fois en 1983, le Magill Estate Shiraz présente un style élégant, de poids moyen, à la texture veloutée et aux tanins fins, vieilli à la fois en chêne français et américain. C'est un vin souple et contemporain, et pourtant produit de manière traditionnelle dans le domaine vieux de 170 ans : avec des vendanges manuelles, vinifié dans des cuves de fermentation ouvertes et pressé avec un pressoir à panier pour terminer la fermentation en fûts. Un violet foncé dense dans le verre. Tout à fait différent... tout compte fait, une shiraz très attrayante et différente ! On découvre des tomates, de l'orange sanguine et du cola. Des arômes de fleurs séchées (violette, narcisse) continuent d'éveiller la curiosité. Le chêne se présente sous forme de bois de rose, de santal et de cèdre. S'y ajoutent ensuite du cuir tanné et des clous de girofle. Juteux, frais, élégant en bouche. Un jeu d'arômes de différents agrumes (orange sanguine, kumquat, mandarine) ainsi que de groseilles rouges et de réglisse rouge traversé par une acidité fraîche (airelles rouges) et des tanins souples.

Producteur	Penfolds
Type d'article	Vin rouge
Pays	Australie
Région	Australie-Méridionale
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Shiraz
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	403468



Vinification

Les raisins, qui proviennent du vignoble original de Magill situé à la périphérie de la banlieue est d'Adélaïde (à seulement 8 kilomètres du centre-ville), sont vendangés, fermentés et élevés directement dans le domaine viticole original de Penfolds Magill, fondé en 1844.





Histoire

Le Magill Estate Shiraz, issu d'un seul vignoble, est entièrement lié aux débuts de Penfolds.

