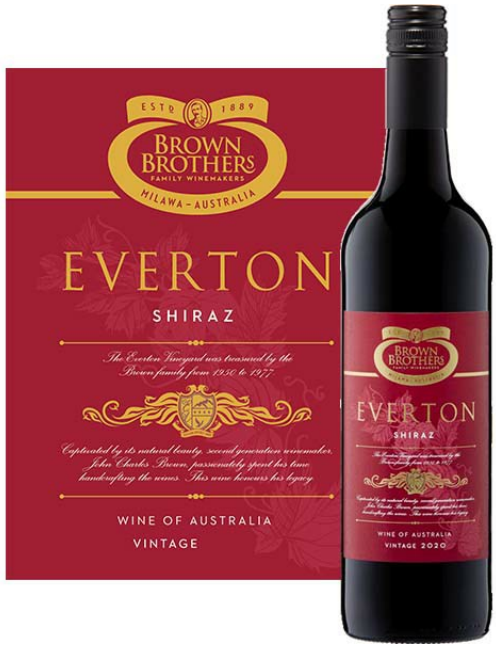
Everton Red, Shiraz, Brown Brothers, Australie



L'Everton est récolté dans plusieurs vignobles d'Australie-Méridionale. Le shiraz, est nom australien du raisin syrah, de la vallée du Rhône avec ici un résultat vins riches saveurs aux tannins soyeux.

Origine: Les raisins proviennent des collines de King Valley et des plaines de Heathcote, où les sols argilo-calcaires et le climat continental chaud favorisent la concentration aromatique et la maturité phénolique du Shiraz.

Encépagement: 100% shiraz

Vinification: Fermentation en cuves inox à température contrôlée (24–26 °C), avec remontages réguliers pour extraire couleur et tanins. Élevage partiel en fûts de chêne américain pendant 6 mois pour arrondir la structure.

Dégustation: Le nez de fruits noirs juteux de prune, de moka et un doux effluve épice marqué par le poivre noir. Le vin est souple et équilibré en fin de bouche.

Potentiel de garde: de 2 à 5 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec un burger gourmet au cheddar, des ribs caramélisés, ou une pizza au chorizo. Il accompagne aussi très bien les plats tex-mex et les fromages à pâte dure.

- Navarin d'agneau
- Tournedos sauce poivre vert
- Aiguillettes de canard laquées au miel
- ...