

## WAKEFIELD PROMISED LAND SHIRAZ CABERNET

**Code SAQ:** 12989899  
**Prix SAQ:** 14.95\$  
**Prix titulaire:** 14.22\$  
**Producteur:** Wakefield Wines  
**Alcool:** 13.5%

### DESCRIPTIF

**Catégorie :** Produit courant  
**Pays :** Australie **Région :** Australie-Méridionale (Barossa, Padthaway, Coonawarra)  
**Sol :** Argilo-calcaire et argile avec de l'oxyde de fer.  
**Cépages :** Shiraz 80%, Cabernet-sauvignon 20% **Sucres résiduels :** 4.1 g/L

### LA PHILOSOPHIE DERRIÈRE PROMISED LAND

La gamme contemporaine des vins de Promised Land est élaborée en partie depuis les raisins provenant de Clare Valley, région où siège depuis plusieurs décennies le patrimoine familial. Mais pour compléter l'assemblage et obtenir le style recherché, des raisins des autres prestigieuses régions de l'Australie-Méridionale sont assemblés. Ils proviennent donc de Coonawarra, de Padthaway et de Barossa. L'idée derrière les vins de la gamme est d'offrir un profil spontanément agréable à boire, fruité et polyvalent à table.

### ASPECTS TECHNIQUES

Vendanges manuelles pour certaines parcelles et mécaniques pour d'autres. Acheminement rapide au chai de vinification pour préserver l'intégralité de la fraîcheur des raisins et empêcher une oxydation prématurée. La vinification est traditionnelle, c'est-à-dire en cuve inox avec un contrôle sévère de la température, car la netteté du fruité est primordial pour respecter le style recherché. Macération post-fermentaire pendant quelques jours. Suivant la dégustation et donc le goût recherché pour le style de Promised Land, le vin sera décuvé et mis en bouteille.

### DÉGUSTATION

Robe de couleur rouge cerise de bonne intensité. Nez riche qui dégage des parfums de mûres, de petits fruits rouges et d'épices. Prenez plaisir à déguster ce rouge démontrant une acidité rafraîchissante et pourvu de tannins enrobés. En rétro olfaction, il évoque des arômes de confiture de framboises. En bouche, sa texture presque grasse s'allonge dans une finale persistante.

### ACCORDS VINS ET METS

Bœuf braisé et garniture aux champignons. - Burger de poulet cajun. - Côte de veau barbecue aux tomates séchées. - Farfalles à la saucisse.

### POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir entre 15 et 16 C. À boire ou à garder 3 ans suivant le millésime.

