

Bondar

Le Bondar Violet Hour Shiraz met en avant l'exceptionnelle qualité et l'élégance du Shiraz de McLaren Vale, offrant un vin raffiné et complexe qui incarne le terroir unique du Rayner Vineyard.

BONDAR WINES



Violet Hour Shiraz 2021

McLaren Vale, Australie

Région et Vignobles

Le **Rayner Vineyard**, situé à **McLaren Vale**, s'étend sur environ 20 hectares, dont environ les trois quarts sont plantés de vignes. Ce vignoble est stratégiquement situé à la frontière des sous-régions de **Blewitt Springs** et de **Seaview**, chacune apportant des caractéristiques distinctives au vin. **Blewitt Springs** est connu pour ses sols sableux profonds, qui aident à retenir l'humidité et contribuent à l'élégance et au parfum des vins. **Seaview**, avec son altitude plus élevée et ses températures plus fraîches, ajoute équilibre et complexité.

McLaren Vale est l'une des régions viticoles les plus renommées d'Australie, célèbre pour son climat méditerranéen, idéal pour la culture du Shiraz de haute qualité. La proximité de la région avec le golfe Saint-Vincent et les collines d'Adélaïde fournit des brises rafraîchissantes qui assurent une maturation lente et uniforme des raisins, produisant des vins profonds et complexes .

Vinification

Le **Bondar Violet Hour Shiraz** est élaboré à partir de **100% Shiraz**, provenant exclusivement du Rayner Vineyard. Les vignes, âgées de 30 à 70 ans, sont plantées dans des sols sableux profonds avec quelques roches de fer. Les raisins sont **récoltés à la main** et subissent une **fermentation spontanée** avec une combinaison de grappes entières et de raisins égrappés. Le processus de fermentation varie en durée selon la parcelle, chaque lot étant vinifié séparément pour préserver ses caractéristiques uniques.

Le vin est élevé pendant environ **10 mois dans des fûts de chêne ancien**, ce qui aide à préserver la pureté du fruit tout en ajoutant une complexité et une structure subtiles. L'assemblage final est soigneusement réalisé en mai et mis en bouteille sans collage ni filtration en juillet, garantissant l'intégrité et l'expression naturelle du vin .

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Syrah

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

BONDAR
WINES

Violet Hour Shiraz 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur**: Rouge rubis profond avec des reflets violets vibrants.
- **Arôme**: Arômes de baies rouges et violettes, de thé vert (matcha), d'anis étoilé et d'épices exotiques.
- **Palais**: Le vin est léger, épicé et légèrement sèveux, avec un palais vif et équilibré. Il présente des saveurs de baies rouges, d'anis et une pléthore d'épices exotiques, le tout avec une texture soyeuse. L'acidité fine et les tanins bien intégrés offrent une finale longue et satisfaisante.

Le Saviez-vous?

Violet Hour fait référence au moment magique juste avant le coucher du soleil lorsque la lumière s'adoucit et que le paysage est baigné d'une belle teinte violette. Ce nom reflète l'élégance et la beauté du vin, capturant l'essence de ce moment serein et enchanteur .

Idées d'Accords Mets et Vin

- **Côtes de Bœuf Barbecue** : Les saveurs robustes et le fumé des côtes de bœuf barbecue complètent les notes profondes de baies et d'épices du Shiraz. L'acidité fine et les tanins intégrés du vin coupent la richesse de la viande, améliorant l'expérience culinaire globale.
- **Tagine d'Agneau** : Ce plat marocain, avec son mélange d'épices, de fruits secs et d'agneau tendre, se marie magnifiquement avec le Shiraz. Les notes d'épices complexes et les saveurs fruitées riches du vin rehaussent les éléments salés et sucrés du tagine.
- **Risotto aux Champignons et Truffes** : Les saveurs terreuses des champignons et l'arôme luxueux des truffes sont parfaitement assortis au palais complexe du Shiraz. L'acidité du vin équilibre la texture crémeuse du risotto, tandis que ses notes épicées complètent la truffe.
- **Bœuf Bourguignon** : Ce plat français classique, avec sa sauce riche à base de vin rouge, de champignons et de bacon, se marie à merveille avec le Shiraz. Les saveurs profondes de fruits et les notes épicées subtiles du vin rehaussent les composants salés du plat, créant un accord harmonieux.
- **Fromage Gouda Affiné** : Les saveurs de noisette et de caramel du Gouda affiné sont complétées par le fruité et les épices du Shiraz. L'acidité du vin équilibre la richesse du fromage, créant un contraste délicieux.

92

Robert Parker (RP) : 92 Points (2020)

Aromatically, this 2020 Violet Hour Shiraz McLaren Vale throws up green tea (matcha), star anise, layers of red and purple berries and a plethora of exotic spice. It's light, spicy and a little bit sappy, all good things. Fresh. Drink it in the short term.