

Te Mata

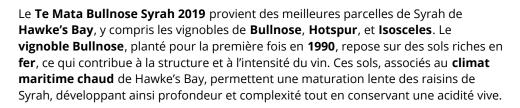
Le Bullnose Syrah 2019 propose une combinaison magnifiquement stratifiée de mûre, de réglisse et d'épices poivrées, équilibrée par des notes florales et une finale longue et riche. Ce vin incarne la sophistication du Syrah de Hawke's Bay, avec un grand potentiel de vieillissement.



Bullnose Syrah 2019

Hawkes Bay, Nouvelle-Zélande

Région et Vignobles



Le millésime **2019** a été particulièrement favorable, avec des conditions chaudes et sèches qui ont permis aux raisins d'atteindre une maturité optimale. Cela a favorisé un équilibre parfait entre la concentration des fruits et la structure tannique, donnant un vin à la fois puissant et élégant.



Les raisins du **Bullnose Syrah 2019** ont été récoltés à la main entre le **3 et le 17 avril 2019**, assurant une maturité optimale. Après **l'égrappage**, les fruits ont subi une **fermentation traditionnelle à chaud**, suivie d'une **macération prolongée** sur les peaux pour renforcer la couleur, les tannins et l'extraction des saveurs. Le vin a ensuite été transféré dans des **fûts de chêne français**—un mélange de fûts neufs et anciens—pour un **élevage de 14 mois**.

Pendant cette période, le vin a été régulièrement **ouillé et soutiré**, permettant une parfaite intégration des saveurs et de la structure. Une petite partie du vin a également subi une **fermentation malolactique**, ajoutant de la profondeur à la texture avant l'assemblage final et la mise en bouteille en **octobre 2020** .



Alcool :13,50 %

Composition: 100% Syrah







Bullnose Syrah 2019

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Améthyste brillant avec un cœur profond et sombre.
- Nez : Le nez révèle un mélange de framboise, de cerise noire et de fraise séchée, avec des notes florales de violette et des touches épicées de poivre noir et de réglisse.
- Bouche: La bouche est riche et opulente, avec des saveurs de prune, de mûre et de chocolat noir, complétées par des notes de lilas, d'épices et de bois de santal. La texture est veloutée, avec des tannins mûrs offrant structure et équilibre. Le vin se termine sur une longue finale complexe, combinant intensité et raffinement.
- **Finale** : Élégante et longue, marquée par des tannins fins et une finale épicée et persistante.

Le Saviez-vous?

Le nom **Bullnose** provient d'une ancienne voiture **Morris Cowley**, surnommée « Bullnose » en raison de la conception distincte de son radiateur. L'emblème du taureau sur l'étiquette est inspiré de la **crête du radiateur** de cette voiture, ajoutant une touche d'histoire et de caractère à ce vin .

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Côtelettes d'agneau grillées** : La richesse de l'agneau s'accorde parfaitement avec les fruits noirs audacieux et les notes épicées du vin, rehaussant les saveurs savoureuses.
- Canard rôti avec sauce aux prunes : Les saveurs de prune et de mûre du vin complètent les éléments sucrés et salés du plat, créant un accord harmonieux.
- Charcuterie: Les tannins veloutés et le palais riche s'associent idéalement avec des viandes séchées et des fromages affinés, équilibrant le gras par la structure du vin.
- **Steak au poivre** : Les épices poivrées et les fruits noirs du vin mettent en valeur les saveurs robustes d'un **steak en croûte de poivre**, sublimant les éléments savoureux de la viande.

James Suckling (JS): 93 Points (2018)



This has abundant peppery and spicy red-plum and berry aromas with a sheen of spice, graphite and chocolate. The palate has a very elegant, focused feel with bright red berries, plums and fine, taut tannins. Drink or hold.







Bullnose Syrah 2019

Robert Parker (RP): 93 Points (2018)



There was no 2017 released, but the 2018 Bullnose Syrah aims to make up for that, offering up wonderful fragrances on the nose—hints of violets and cracked pepper accent ripe cherries and plums. Mediumbodied and creamy-textured, with a sense of density and concentration on the palate, it finishes long, silky and elegant, with savory overtones of black olives. It comes mainly from Bridge Pa fruit, from a vineyard planted in 1990 and another in 2000, with a bit of Gimblett Gravels fruit as well.



