



G4 Penfolds

CHF 2'400.00 | 10 cl = CHF 320.00

Une expérience unique, d'une complexité à plusieurs niveaux et d'une richesse toute en finesse - G4 est 100% ADN Grange - réunissant les forces de chaque millésime Grange. Cette Grange multi-vintage n'existe qu'en édition très limitée, interprétant le chef-d'œuvre de Max Schubert sous une forme où la somme est plus grande que le tout. Un niveau imaginatif de réalisation de soi avec une durée de vie presque infinie. La robe révèle un rouge carmin profond. Le nez est intense, parfumé de sureau brillant, de mûres, de gingembre mais aussi de noix grillées, de châtaignes et d'arômes de vanille et de moka. En bouche, il est richement concentré et bien équilibré. Une explosion de mûres et de cerises noires avec une superbe finale de notes réglissées et chocolatées. Il est encore frais et juteux, simple dans sa jeunesse, malgré un vieillissement de près de deux décennies.

Producteur	Penfolds
Type d'article	Vin rouge
Pays	Australie
Région	Australie-Méridionale
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	30 années
Cépages	Shiraz, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	406466
Accord mets et vins	Bœuf, Grillades, Plats mijotés



Vinification

G4 - quatre millésimes exceptionnels de Grange qui sont puissamment liés entre eux. Millésimes 2002, 2004, 2008 & 2016

Terroir

Argile rouge et jaune sur une couche d'argile.

Histoire





Grange - la version la plus puissante de la philosophie de Penfolds - une perfection du terroir avec le cépage shiraz. Ce qui a commencé par un vin d'essai en 1951 fait aujourd'hui partie depuis longtemps du patrimoine culturel de l'Australie du Sud. En 2020, Penfolds présentera le G4 comme successeur du G3 - le même concept mais avec 4 millésimes. 2'500 bouteilles ont été produites au total.

