



## The Surly Muse

Barossa Valley, Massena, 2013

750 ml

**CHF 19.-**

N° Art. 18023713

Le bouquet d'abricot, pamplemousse et lavande se montre au début en retrait mais après une légère aération s'exprime de manière intense. En bouche, la fraîcheur est la ligne directrice de ce vin emprunt de minéralité. La finale sèche et racée se prolonge longuement et agréablement.

Origine:	<b>Australie / South Australia / Barossa Valley</b>
Cépage:	<b>Viognier, Roussanne</b>
Maturité:	<b>1 à 3 ans</b>
Température:	<b>10 à 12 °C</b>
Conseil de dégustation:	<b>Apéro riche, Poisson de mer grillés, Crevettes géantes, langoustes grillées, Salade de fruits de mer, Ragout de champignon</b>
Vinification:	<b>Fermentation en fûts de chêne</b>
Récolte:	<b>en plusieurs fois (tries)</b>
Élevage:	<b>En barriques usagées, Sur lies</b>
Durée de l'élevage:	<b>6 mois</b>
Volume:	<b>13.5 %</b>

# BAUR *au LAC* Vins

## Profil gourmand

### Profil du vin au nez

#### Intensité



#### Floral



#### Fruité



#### Epices



#### Note boisée



#### Complexité



### Profil du vin en bouche

#### Attaque en bouche



#### Acidité / Jutosité



#### Minéralité/âpreté



#### Corps



#### Longueur en bouche

