



Cayas

Syrah Réserve Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Une Syrah culte très bien notée

Description:

La Syrah Cayas est sans doute l'un des plus grands vins rouges suisses. Ses fans apprécient cette expression suisse d'une grande Syrah dotée de profondeur et de caractère. La cuvée Cayas, disponible en quantité très limitée, est issue de coteaux schisteux de la rive droite du Rhône dans les communes de Vétroz, Chamoson et Fully. Elle est élevée pendant 24 mois dans des fûts de haute qualité.

Profil aromatique:

Rouge rubis saturé jusqu'au disque. Le nez d'une grande délicatesse révèle des nuances de cerises noires, de mûres, de clou de girofle et de chocolat, sur un peu de cannelle et de poivre noir fraîchement moulu. En bouche, le vin est très dense, complexe et intense, juteux, avec des arômes de baies sauvages rouges et noires et à nouveau des notes poivrées; pur et d'une grande élégance, il ne faiblit pas jusque dans la finale légèrement minérale.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délicieux également avec des fromages bien faits.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Domaine Jean-René Germanier

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Syrah

N° article: 0302423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cayas

Syrah Réserve Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Syrah
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.