



Syrah Quintessence

Fully Valais AOC, Domaine Caroline Frey

Un grand Syrah à la signature valaisanne

Description:

Avec le Syrah Quintessence, Caroline Frey met magnifiquement en valeur le potentiel exceptionnel du cépage Syrah en Valais. Les raisins proviennent du vignoble «Les Perches», situé au-dessus de Fully, dont les sols escarpés de gneiss et de moraines offrent des conditions idéales pour un vin d'une grande précision et d'une profondeur minérale. Une partie des vignes remonte à la «Sérine Pointue», une sélection rare considérée comme une forme originelle de la Syrah, dont le matériel végétal provient de domaines renommés de la Côte-Rôtie. Un élevage en barrique d'environ 18 mois confère au vin une complexité supplémentaire, sans pour autant masquer son caractère d'origine. Le résultat est une Syrah à la fois puissante et élégante, qui allie la fraîcheur du climat de haute montagne valaisan à la finesse des grands vins du Rhône.

Profil aromatique:

Dès le nez, la Quintessence Syrah révèle toute sa puissance expressive. Des arômes de cerises noires mûres, de mûres et de cassis dominant, accompagnés de fines notes de poivre noir et blanc. Une touche de violette, de discrets arômes torréfiés ainsi que des notes de bois de cèdre et de chocolat noir confèrent au vin une profondeur et une élégance supplémentaires. En bouche, cette Syrah se révèle à la fois puissante et harmonieuse. Le fruit mûr est soutenu par des tanins souples et bien intégrés, et accompagné d'une agréable fraîcheur qui confère au vin toute sa vivacité. Les notes épicées se prolongent dans la longue finale, accompagnées d'une fraîcheur fine et élégante qui rend ce vin particulièrement équilibré.

Va bien avec:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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 Caroline Frey
Fabrication:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Teneur en alcool:	14.0%
Prêt à boire:	jusqu'en 2036
Raisins:	100% Syrah
N° article:	1469723

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Syrah Quintessence

Fully Valais AOC
Domaine Caroline Frey

Pays d'origine: Suisse
Classifications: Score 19/20
Raisins: 100% Syrah
Prêt à boire: jusqu'en 2036
Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Fabrication: 12 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 14.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.