



Syrah

L'Enfer de la Patience, Coteaux de Sierre Valais AOC, Histoire d'Enfer

Syrah fouguese des hauteurs valaisannes

Description:

La fouguese Syrah L'Enfer de la Patience pousse sur des coteaux valaisans exposés au sud, à une altitude de 500 à 600 mètres. Les sols très calcaires et caillouteux ainsi que la forte densité de plantation façonnent son caractère affirmé. Âgées d'une vingtaine d'années, les vignes de Syrah sont conduites en Cordon de Royat. Les faibles rendements favorisent concentration et complexité aromatique - une Syrah valaisanne expressive, dotée d'une forte personnalité, signée par le prestigieux domaine Histoire d'Enfer à Sierre.

Profil aromatique:

Cette syrah fouguese présente une longueur impressionnante en bouche, une belle texture et une superbe fraîcheur.

Va bien avec:

Un carré d'agneau aux herbes, un filet de bœuf sauce au poivre et un risotto aux champignons et à la truffe s'accordent particulièrement bien avec le caractère épicé et fougueux de la Syrah valaisanne. La viande séchée du Valais accompagnée de pain de seigle, un ragoût de gibier aux herbes et une raclette sont également d'excellents accords.

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: Coteaux de Sierre Valais AOC

Teneur en alcool: 14.0%

N° article: 1350122

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Syrah

L'Enfer de la Patience
Coteaux de Sierre Valais AOC

Pays d'origine: Suisse
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.