



Cayas

Syrah Réserve Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Une Syrah culte très bien notée

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Domaine Jean-René Germanier

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2039

Cépage(s): 100% Syrah

Artikelnummer: 0302422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cayas

Syrah Réserve Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Herkunft:	Suisse
Notation:	Parker 94/100, Falstaff 94/100, Grand Prix du Vin Suisse Gold/, Score 19/20
Cépage(s):	100% Syrah
A boire:	jusqu'en 2039
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.