



Syrah Les Serpentes

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Très beau potentiel de garde pour ce remarquable vin de terroir

Beschreibung:

Une syrah noble de Gerald Besse, de la vallée supérieure du Rhône, incroyablement expressive. Après 24 mois de maturation, ce vin rouge est harmonieux et puissant, très racé, avec une densité impressionnante, et un grand potentiel de vieillissement.

Degustationsnotiz:

Rubis dense, reflets violets. Nez splendide rappelant les mûres, le sureau noir et le poivre, sur des traces de clou de girofle, de vanille et de truffe au chocolat. Très souple et velouté en attaque, il révèle ensuite un fruit dense d'une belle finesse où les arômes du bouquet se confirment et est soutenu par des tannins mûrs; il évolue continuellement et présente également des touches minérales; finale légèrement épicée et persistante.

Accompagne idéalement:

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.

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 Gérald Besse
Eleavage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Syrah
Artikelnummer:	1128018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Syrah Les Serpentes

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Syrah
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.