



Syrah Les Serpentes

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Syrah  patante du Valais

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 foncé, accents violets. Nez très  pic  de poivre noir, de clou de girofle et de m res, sur des touches d'eucalyptus et de chocolat crémant. Bouche expressive et complexe, où les arômes du nez se confirment pour l'essentiel, sur des nuances de sureau noir et un peu de cannelle, tannins veloutés; finale puissante 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   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

Elevage: 9 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 100% Syrah

Artikelnummer: 1128022

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
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.