



Thalarn

Syrah, Costers del Segre DO, Castell d'Encus

La puissance du Rhône méridional associée à la finesse bourguignonne

Beschreibung:

Sensuelle, intense et élégante, cette Syrah issue du climat frais des Pyrénées révèle tout le charme des vins originaux de Raül Bobet. Une puissance fruitée, des arômes raffinés, une structure subtile et parfaitement intégrée ainsi qu'une fantastique fluidité caractérisent cette noble composition à chaque gorgée. Intensité et finesse, soyeux et fraîcheur, fondant et vivacité ne sont ici pas contradictoires, mais s'harmonisent parfaitement.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre profond s'éclaircissant légèrement vers le disque. Nez intensément fruité et d'une pureté absolue - groseille rouge et tarte à la rhubarbe ainsi que des notes florales de violette et une touche épicée de poivre blanc. En bouche, le fruit est magnifique, à la fois puissant et d'une grande finesse, dense et pourtant presque mince, avec beaucoup de substance et pourtant léger. Séduisant et juteux en bouche, d'une richesse de fruit époustouflante, note de cacao et superbe jeu d'acidité - élégant, souple et plaisant jusque dans la finale d'un parfait équilibre entre puissance et fraîcheur.

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:	Espagne
Produzent:	Costers del Segre DO
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	Syrah
Artikelnummer:	1278518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Thalarn

Syrah
Costers del Segre DO

Herkunft:	Espagne
Notation:	Parker 94/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Syrah
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
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.