



## Syrah

Valais AOC, Cave Ardévaz

Une valeur vinicole fantastique

### **Beschreibung:**

La cave Ardévaz se trouve à St-Pierre-de-Clages et est dirigée par la troisième génération de la famille Boven. Les notes de baies noires et son épicéité douce font de cette syrah un vin rouge très complexe, qui fait bonne figure d'une part en solo, mais aussi en accompagnement de repas.

### **Degustationsnotiz:**

Rubis saturé, nuances violettes. Myrtilles et mûres dans le nez très ouvert et plein de caractère, sur d'intense notes épicées de poivre noir et de clou de girofle. Le fruité typique de syrah se poursuit dans la bouche, marquée par les baies noires, avec maintenant également des cerises, sur des nuances épicées et un peu de réglisse; les tannins montrent encore un peu d'adhérence, mais sont parfaitement intégrés; vinification précise en finale.

### **Accompagne idéalement:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Produzent:</b>	Cave Ardévaz
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2031
<b>Cépage(s):</b>	100% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	1285922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Syrah

Valais AOC  
Cave Ardévaz

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Notation:</b>	Grand Prix du Vin Suisse Silver/, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Syrah
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.