



Syrah Réserve

Valais AOC, Cave Ardévaz

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ce vin a une magnifique couleur rouge profond avec des reflets violets, un bouquet enchanteur de fruits noirs, mais aussi de vanille et d'épices. L'attaque en bouche est fraîche, puis on retrouve dans les arômes toute la complexité qu'apporte un long vieillissement. La finale est poivrée et corsée, mais les tanins sont bien intégrés. Ce cru issu de la meilleure parcelle de syrah du domaine est unique et n'est produit qu'en petites quantités.

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.

| | |
|------------------------|---------------|
| Pays d'origine: | Suisse |
| Produzent: | Cave Ardévaz |
| Vol. alcool: | 13.5% |
| A boire: | jusqu'en 2032 |
| Cépage(s): | Syrah |
| Artikelnummer: | 1321920 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Syrah Réserve

Valais AOC
Cave Ardévaz

| | |
|---------------------|--|
| Herkunft: | Suisse |
| Cépage(s): | Syrah |
| A boire: | jusqu'en 2032 |
| Vol. alcool: | 13.5% |
| Servier: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |