



## Syrah Sélection

Valais AOC, Cave Ardévaz

### Description:

#### Profile aromatique:

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).

#### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Pays d'origine:** Suisse

**Producteur:** Cave Ardévaz

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2032

**Cépage(s):** Syrah

**N° article:** 1321922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Syrah Sélection

Valais AOC  
Cave Ardévaz

**Herkunft:** Suisse  
**Cépage(s):** Syrah  
**A boire:** jusqu'en 2032  
**Vol. alcool:** 13.5%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.