



2016 Ophiuchus

Chamoson Valais AOC, Didier Joris

Syrah d'un des plus talentueux vignerons de Suisse

Note de dégustation:

Pourpre intense aux accents violets. Nez complexe dévoilant une symphonie de cerises, de cassis et de gelée de myrtilles avec également des olives noires et du chocolat crémant. L'époustouflant bouquet de baies noires se confirme en bouche avec une touche de poivre noir et vert, du cacao et de la vanille; les tanins sont mûrs et finement intégrés et structurés; aromatique dans la finale au fort potentiel.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délicieux également avec des fromages bien faits.

Conseils de service:

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
Région:	Valais
Producteur:	Joris
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	Galotta, Merlot, Cabernet Franc, Syrah
Référence:	0892116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Ophiuchus

Chamoson Valais AOC
Didier Joris

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	Galotta, Merlot, Cabernet Franc, Syrah
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	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 décanner.