

2017 Syrah Boom Boom!

Washington State, Charles Smith Wines

Un Syrah explosif de l'État de Washington

Description:

Dans l'État de Washington, la Syrah trouve des conditions climatiques idéales. Megan Schofield, vigneronne chez Charles Smith Wines, en tire des vins de grande qualité qui font sensation sur la scène internationale. Il n'est donc pas surprenant que des vins comme le Boom Boom aient catapulté l'État de Washington au rang des régions viticoles culte. Une étiquette détonante pour un vin de précision. Ne manquez pas cette offre unique, car ce Syrah est un vin pour tous les jours, toutes les occasions et tous les instants de la vie.

Note de dégustation:

Grenat dense avec des reflets rubis. Attaque dominée par de la myrtille avec des prunes mûres, du poivre noir de montagne et du thym séché, bois de santal et sureau en arrière nez. Bouche puissante à la texture robuste, un extrait charnu et des tannins en soutien. Dans la finale littéralement explosive des nuances de baies noires, des cerises sauvages, du bois noble et de la verveine.

Accompagne idéale:

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).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Etats-Unis
Région:	Etat de Washington
Producteur:	Charles Smith Wines
Notation(s):	Mundus Vini Gold, Score 17/20
Eleavage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	99% Syrah, 1% Viognier
Référence:	0920817



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah Boom Boom!

Washington State
Charles Smith Wines

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Mundus Vini Gold, Score 17/20
Cépage(s):	99% Syrah, 1% Viognier
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.