



2019 Syrah Grandmaître

Valais AOC, Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen

Syrah du Valais élevé en barrique

Description:

C'est avec beaucoup de finesse que Larissa Kuonen élabore cette Syrah aussi fruitée que typique. Les raisins sont issus d'une parcelle privilégiée située sur les terrasses ensoleillées de Salquenen. Un élevage de 12 mois en barriques permet d'accentuer son expression fruitée intense et concentrée.

Note de dégustation:

Puissant rouge rubis, accents violets. Un nez enchanteur qui rappelle le cassis, la cerise, mais aussi le poivre noir et les pétales de rose. L'attaque douce laisse place à des arômes de syrah explosifs et épicés, portés par des notes de fruits noirs et des arômes toastés rappelant le caramel et la vanille, soulignés par une belle fraîcheur; reste très aromatique et concentré au-delà du milieu de bouche, finale puissante d'une finesse magnifique.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Gregor Kuonen
Notation(s):	Expovina Gold, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.9 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	0772019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah Grandmaître

Valais AOC
Gregor Kuonen
Caveau de Salquenen

Origine:	Suisse
Notation(s):	Expovina Gold, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.9 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.