



2018 Cayas

Syrah Réserve Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Toujours les meilleures évaluations internationales

Description:

Une syrah intense et complexe qui n'est produite qu'en quantité très limitée. Les raisins de cette Syrah culte, d'une grande finesse et de longue garde, poussent sur des sols d'ardoise riches en minéraux des pentes abruptes de la rive droite du Rhône. Un élevage de 24 mois en fûts de chêne de première classe affine le vin.

Note de dégustation:

Rubis profond jusque sur le disque. Des touches de poivre blanc fraîchement moulu rehaussent le fantastique bouquet de mûres, de clou de girofle, de chocolat et de noix de coco. La bouche toujours très élégante est d'une grande densité, juteuse et intense, avec des arômes riches et persistants de baies des bois rouges et noires et des notes poivrées; un vin d'une remarquable finesse et au potentiel de garde radieux.

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:	Jean-René Germanier
Notation(s):	Parker 94+/100, Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	0302418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cayas

Syrah Réserve Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Origine: Suisse
Notation(s): Parker 94+/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Syrah
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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
décanter.