2019 Syrah Les Serpentines

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse, Domaine Gérald Besse

Syrah épatante du Valais

Description:
Une syrah noble de Gerald Besse, de la vallée supérieure du Rhône, incroyablement expressive. Après 24 mois de maturation, ce vin rouge est harmonieux et puissant, très racé, avec une densité impressionnante, et un grand potentiel de vieillissement.
Note de dégustation:
Rubis foncé, accents violets. Nez très épicé de poivre noir, de clou de girofle et de mûres, sur des touches d'eucalyptus et de chocolat crémant. Bouche expressive et complexe, où les arômes du nez se confirment pour l'essentiel, sur des nuances de sureau noir et un peu de cannelle, tannins veloutés; finale puissante et persistante.
Accompagne idéale:
Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.
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:	Gérald Besse
Notation(s):	Parker 95/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	1128019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah Les Serpentines

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse
Domaine Gérald Besse

Origine:	Suisse
Notation(s):	Parker 95/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Syrah
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch