# 2022 Syrah

Valais AOC, Cave Ardévaz

**Note de dégustation:**
Rubis saturé, nuances violettes. Myrtilles et mûres dans le nez très ouvert et plein de caractère, sur d'intense notes épicées de poivre noir et de clou de girofle. Le fruité typique de syrah se poursuit dans la bouche, marquée par les baies noires, avec maintenant également des cerises, sur des nuances épicées et un peu de réglisse; les tannins montrent encore un peu d'adhérence, mais sont parfaitement intégrés; vinification précise en finale.

**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:** | Suisse |
| **Région:** | Valais |
| **Producteur:** | Cave Ardévaz |
| **Notation(s):** | Grand Prix du Vin Suisse Silver, Score 18.5/20 |
| **Elevage:** | en Cuve inox |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 13.5 % |
| **Apogée:** | jusqu'en 2031 |
| **Cépage(s):** | 100% Syrah |
| **Référence:** | 1285922 |

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

MÖVENPICK
VINS

# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Syrah

Valais AOC
Cave Ardévaz

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Suisse |
| **Notation(s):** | Grand Prix du Vin Suisse Silver, Score 18.5/20 |
| **Cépage(s):** | 100% Syrah |
| **Apogée:** | jusqu'en 2031 |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Elevage:** | en Cuve inox |
| **Vol. alcool:** | 13.5 % |
| **Service:** | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |

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