



2022 Syrah Les Pierriers

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Note de dégustation:

Bouquet intensément méridional avec des notes de bruyère, de thym, de laurier et un soupçon de clou de girofle, de poivre noir et d'épices chaudes. En bouche, épicé et chaleureux, des fruits bien mûrs.

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:	Gérald Besse
Notation(s):	
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	1291822

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah Les Pierriers

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Origine: Suisse
Notation(s):
Cépage(s): 100% Syrah
Apogée: jusqu'en 2034
Viticulture: Bio
Elevage: 7 Mois en Cuve inox
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.