



2017 Syrah

L'Enfer de la Patience, Coteaux de Sierre Valais AOC, Histoire d'Enfer

Note de dégustation:

Cette syrah fouguese présente une longueur impressionnante en bouche, une belle texture et une superbe fraîcheur.

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:

Notation(s):

Apogée: jusqu'en 2036

Cépage(s): Syrah

Référence: 1350117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah

L'Enfer de la Patience
Coteaux de Sierre Valais AOC
Histoire d'Enfer

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Syrah
Apogée:	jusqu'en 2036
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 déguster.