



2020 Syrah

Valais AOC, Cave Biber

Note de dégustation:

Rouge pourpre foncé et fruit exubérant ; corps ardent avec une note poivrée typique du cépage et une finale persistante.

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:

Notation(s):

Elevage: 12 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Cépage(s): 100% Syrah

Référence: 1322820

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah

Valais AOC
Cave Biber

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Syrah
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.