



2021 Syrah Quintessence

Fully Valais AOC, Benoît Dorsaz

Note de dégustation:

La Syrah Quintessence présente un bouquet intense de fruits noirs (beaucoup de cassis) avec des notes grillées et un soupçon de vanille, résultant de l'élevage moderne sous bois. Un corps fruité dense avec une bonne matière concentrée, pas trop large mais d'une belle élégance.

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):	
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.6 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	Syrah
Référence:	1315121

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah Quintessence

Fully Valais AOC
Benoît Dorsaz

Origine: Suisse
Notation(s):
Cépage(s): Syrah
Apogée: jusqu'en 2033
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.6 %
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.