



2021 Syrah Rhône Saga

Valais AOC, Lux Vina Domaines des Chevaliers

Note de dégustation:

Pourpre foncé ; poivre noir et fruits rouges, cannelle, épices chauffantes, compote de baies noires. En bouche, le fruit est encore discret, le caractère de l'année chaude 2015 est trop dominant. La force de la maturité domine encore et appelle à un temps de garde plus long ou à une aération prolongée dans une carafe large, car loin derrière la trame tannique intense et derrière la puissance musclée, sommeillent la minéralité du sol schisteux et un fruit juteux de la syrah. Mais tous deux ne se révéleront que lorsque le tanin et la véhémence du vin deviendront encore plus équilibrés avec le temps. ; ;

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:	Domaines des Chevaliers SA
Notation(s):	
Vol. alcool:	13.8 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	Syrah
Référence:	1341521

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah Rhône Saga

Valais AOC

Lux Vina Domaines des Chevaliers

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s): Syrah

Apogée: jusqu'en 2034

Vol. alcool: 13.8 %

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.