



## 2022 Syrah Les Serpentines

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Syrah épatante du Valais

### **Description:**

Une syrah noble de Gerald Besse, de la vallée supérieure du Rhône, incroyablement expressive. Après 24 mois de maturation, ce vin rouge est harmonieux et puissant, très racé, avec une densité impressionnante, et un grand potentiel de vieillissement.

#### Note de dégustation:

Rubis foncé, accents violets. Nez très épicé de poivre noir, de clou de girofle et de mûres, sur des touches d'eucalyptus et de chocolat crémant. Bouche expressive et complexe, où les arômes du nez se confirment pour l'essentiel, sur des nuances de sureau noir et un peu de cannelle, tannins veloutés; finale puissante et persistante.

#### 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:SuisseRégion:ValaisProducteur:Gérald Besse

Notation(s): Score 18.5/20

**Vol. alcool:** 14.0 %

Cépage(s):

Référence: 1128022



# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Syrah Les Serpentines**

Martigny Valais AOC Domaine Gérald Besse

Origine: Suiss

Notation(s): Score 18.5/20

Cépage(s):

**Vol. alcool:** 14.0 %

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.