



## 2021 Syrah Réserve

Valais AOC, Domaine des Muses

**Note de dégustation:**

Syrah élégante et corsée, discrètement élevée en fûts de chêne. Tout à fait comparable aux grands Hermitage du Rhône méridional. Avec ce vin, Robert Tamarcaz a remporté le Grand Prix du Vin Suisse en 2012.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Domaine des Muses
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Référence:</b>	1337521

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Syrah Réserve**

Valais AOC  
Domaine des Muses

**Origine:** Suisse  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):**  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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.