



2022 Cayas

Syrah Réserve Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Toujours les meilleures évaluations internationales

Description:

Une syrah intense et complexe qui n'est produite qu'en quantité très limitée. Les raisins de cette Syrah culte, d'une grande finesse et de longue garde, poussent sur des sols d'ardoise riches en minéraux des pentes abruptes de la rive droite du Rhône. Un élevage de 24 mois en fûts de chêne de première classe affine le vin.

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé jusqu'au disque. Le nez d'une grande délicatesse révèle des nuances de cerises noires, de mûres, de clou de girofle et de chocolat, sur un peu de cannelle et de poivre noir fraîchement moulu. En bouche, le vin est très dense, complexe et intense, juteux, avec des arômes de baies sauvages rouges et noires et à nouveau des notes poivrées; pur et d'une grande élégance, il ne faiblit pas jusque dans la finale légèrement minérale.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délicieux également avec des fromages bien faits.

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:	Jean-René Germanier
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	0302422

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cayas

Syrah Réserve Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Syrah
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
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 déguster.