2022 SassiCayas

Domaine Jean-René Germanier-Gialdi Vini

Pour les fans de grands vins suisses

Description:
Ce nouveau vin très intéressant est un assemblage unique et réussi de 50% de Syrah et 50% de Merlot. Les maisons Gialdi et Jean-René Germanier ont donné quelques barriques de leurs prestigieux Sassi Grossi et Cayas pour produire un vin puissant et élégant en quantité limitée. Avis aux collectionneurs: 2022 en est le deuxième millésime.
Note de dégustation:
Rouge rubis, reflets grenat. Nez complexe et très équilibré aux notes fruitées de baies noires, myrtilles et cassis, sur des touches de poivre et de moka, ainsi qu'un peu de menthol. C'est au palais que le SassiCayas déploie toute sa richesse et son intensité: l'attaque fraîche fait place à un corps massif, d'un bel équilibre, avec maintenant également de arômes de pruneaux et de cerises noires, soutenu par des tannins mûrs, ne faiblissant jamais en intensité; des notes toastées parfaitement intégrées accompagnent la longue finale. Deux maîtres se rencontrent pour l'élaboration d'un grand vin suisse.
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:	Jean-René Germanier
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.8 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	50% Syrah, 50% Merlot
Référence:	1345922

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

SassiCayas

Domaine Jean-René Germanier-Gialdi Vini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	50% Syrah, 50% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
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 décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch