



## 2017 Syrah Champlan

Chamoson Valais AOC, Didier Joris

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Didier Joris SA
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elaboration:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Cépage(s):</b>	100% Syrah
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	0892317075C6000

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

Taille: A7 74x105

### **Syrah Champlan**

Chamoson Valais AOC  
Didier Joris

**Origine:** Suisse

**Notation(s):**

**Traubensorte(en):** 100% Syrah

**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Viticulture:** Traditionnelle

**Elaboration:** 8 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 13.0 %

**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.