



## 2014 Syrah Grandmaître

Valais AOC, Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen

Syrah du Valais élevé en barrique

### Description:

C'est avec beaucoup de finesse que Larissa Kuonen élabore cette Syrah aussi fruitée que typique. Les raisins sont issus d'une parcelle privilégiée située sur les terrasses ensoleillées de Salquenen. Un élevage de 12 mois en barriques permet d'accentuer son expression fruitée intense et concentrée.

### Note de dégustation:

Rubis intense, s'éclaircissant légèrement sur le disque. La chaleur de Salquenen et la Syrah marquent le nez ouvert aux parfums caractéristiques de poivre long, de myrtilles et de mûres, avec de subtiles nuances de clou de girofle, de vanille et de crème brûlée. Des notes maltées soulignent l'attaque expressive et très élégante, caractérisée à nouveau par les fruits noirs ; de subtiles notes toastées (chocolat au lait et cacao) lui confèrent du caractère ; la finale persistante est magnifiquement équilibrée.

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Gregor Kuonen
<b>Notation(s):</b>	Expovina Gold/ , Grand Prix du Vin Suisse / , Score 19/20
<b>Elaboration:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.4 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2021
<b>Cépage(s):</b>	100% Syrah
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	0772014075C6100

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

Taille: A7 74x105

### Syrah Grandmaître

Valais AOC  
Gregor Kuonen  
Caveau de Salquenen

**Origine:** Suisse  
**Notation(s):** Expovina Gold/ , Grand Prix du Vin Suisse / ,  
Score 19/20  
**Traubensorte(en):** 100% Syrah  
**Apogée:** jusqu'en 2021  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.4 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.