



## Syrah Les Serpentes

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Ottimo potenziale di invecchiamento per questo straordinario vino di terroir

### **Beschreibung:**

Un nobile Syrah incredibilmente espressivo proveniente da Gerald Besse, nell'alta Valle del Rodano. Dopo 24 mesi di maturazione, questo vino rosso si presenta armonioso e potente, molto vivace, con una densità impressionante e un grande potenziale di invecchiamento.

### **Degustationsnotiz:**

Rubino denso con riflessi violacei. Splendido naso che ricorda le more, il sambuco nero e il pepe, con note di chiodi di garofano, vaniglia e tartufo al cioccolato. Molto morbido e vellutato all'attacco, rivela poi un fruttato denso di finezza in cui si confermano gli aromi del bouquet ed è sostenuto da tannini maturi. Si evolve continuamente e mostra anche tocchi minerali; finale leggermente speziato e persistente.

### **Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Svizzera

**Produttore:** Domaine Gérald Besse

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2034

**Varietà d'uva:** 100% Syrah

**Artikelnummer:** 1128018

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Syrah Les Serpentes

Martigny Valais AOC  
Domaine Gérald Besse

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Syrah
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2034
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.