



2018 Cayas

Syrah Réserve Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Ancora le migliori valutazioni internazionali

Descrizione del vino:

Un Syrah intenso e complesso, prodotto in quantità molto limitate. Le uve di questo Syrah di culto, dalla grande finezza e dal lungo potenziale di invecchiamento, crescono sui terreni di ardesia ricchi di minerali dei ripidi pendii della riva destra del Rodano. Il vino viene affinato per 24 mesi in botti di rovere di prima classe.

Nota di degustazione:

Rubino intenso fino al disco. Sentori di pepe bianco appena macinato arricchiscono il fantastico bouquet di more, chiodi di garofano, cioccolato e cocco. Il palato, sempre elegante, è denso, succoso e intenso, con ricchi e persistenti aromi di frutti di bosco rossi e neri e note di pepe; un vino di notevole finezza e con un radioso potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino alla selvaggina, come la sella di cervo, o al manzo, come l'entrecôte beurre café de Paris, lo stufato o il brasato di manzo. Delicato anche con formaggi ben fatti.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	CH
Regione:	Vallese
Produttore:	Jean-René Germanier
Valutazioni:	Parker 94+/100, Score 19/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0302418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cayas

Syrah Réserve Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Origine:	CH
Valutazioni:	Parker 94+/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.