



## 2022 Syrah Les Serpentes

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Uno splendido Syrah del Vallese

### Descrizione del vino:

Un nobile Syrah di Gerald Besse, proveniente dall'alta Valle del Rodano, incredibilmente espressivo. 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.

### Nota di degustazione:

Rubino scuro con accenti violacei. Naso molto speziato di pepe nero, chiodi di garofano e more, con note di eucalipto e cioccolato cremoso. Palato espressivo e complesso, dove gli aromi del naso sono confermati per la maggior parte, su sfumature di sambuco nero e un po' di cannella, tannini vellutati; finale potente e persistente.

### Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vallese
<b>Produttore:</b>	Gérald Besse
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	1128022

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Syrah Les Serpentes**

Martigny Valais AOC  
Domaine Gérald Besse

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.