



## 2022 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:

Rosso rubino saturo fino al disco. Il naso delicato rivela note di ciliegie nere, more, chiodi di garofano e cioccolato, con un accenno di cannella e pepe nero appena macinato. Al palato, il vino è molto denso, complesso e intenso, succoso, con aromi di frutti rossi e neri selvatici e ancora note pepate; puro e di grande eleganza, non vacilla fino al finale leggermente minerale.

### 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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vallese
<b>Produttore:</b>	Jean-René Germanier
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	0302422

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cayas**

Syrah Réserve Valais AOC  
Domaine Jean-René Germanier

**Origine:** Svizzera  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 100% Syrah  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 24 Mesi in barrique  
**Gradazione alcolica:** 13.5 %  
**Servizio:**

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.