



SYRAH

Cépage Syrah
Vinification Cuve

Dégustation

Connu dans le monde entier comme l'un des cépages les plus nobles et les plus élégants au caractère bien précis, il doit sa notoriété aux Côtes du Rhône. Alors, quel endroit plus légitime pour y être planté qu'en Valais, là où le Rhône commence, où il puise son eau ? A travers cette Syrah, on sent tout d'abord le terroir avec sa minéralité, mais aussi les fruits mûrs comme la griotte, la framboise, parce qu'elle a bénéficié d'un climat sec et chaud. On sent aussi la fraîcheur des nuits d'automne qui permettent aux raisins une maturation régulière et saine. Pour finir, des notes intenses de poivre noir et des tannins souples en font un vin élégant de garde, ainsi qu'un compagnon de choix pour vos repas.

Gastronomie

Un vin rouge de corps et de garde. Il accompagne à merveille les viandes corsées et mijotées.

Vinification

Vendange égrappée. Première macération à 4 ° durant 5 jours. Première et deuxième fermentation sous contrôle de température en cuve. Élevage de 7 mois en cuve.