



## 2020 Syrah Réserve

Valais AOC, Cave Ardévaz

**Note de dégustation:**

Ce vin a une magnifique couleur rouge profond avec des reflets violets, un bouquet enchanteur de fruits noirs, mais aussi de vanille et d'épices. L'attaque en bouche est fraîche, puis on retrouve dans les arômes toute la complexité qu'apporte un long vieillissement. La finale est poivrée et corsée, mais les tanins sont bien intégrés. Ce cru issu de la meilleure parcelle de syrah du domaine est unique et n'est produit qu'en petites quantités.

**Accompagne idéale:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Cave Ardévaz
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	Syrah
<b>Référence:</b>	1321920

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Syrah Réserve**

Valais AOC  
Cave Ardévaz

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.