



2023 Syrah

Valais AOC, Cave Ardévaz

Une valeur vinicole fantastique

Description:

La cave Ardévaz se trouve à St-Pierre-de-Clages et est dirigée par la troisième génération de la famille Boven. Les notes de baies noires et son éplicité douce font de cette syrah un vin rouge très complexe, qui fait bonne figure d'une part en solo, mais aussi en accompagnement de repas.

Note de dégustation:

Rubis saturé, nuances violettes. Myrtilles et mûres dans le nez très ouvert et plein de caractère, sur d'intense notes épicées de poivre noir et de clou de girofle. Le fruité typique de syrah se poursuit dans la bouche, marquée par les baies noires, avec maintenant également des cerises, sur des nuances épicées et un peu de réglisse; les tannins montrent encore un peu d'adhérence, mais sont parfaitement intégrés ; vinification précise en finale.

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.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Cave Ardévaz
Notation(s):	Score 18.5/20
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	
Référence:	1285923

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah

Valais AOC
Cave Ardévaz

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.