



2023 Syrah

Valais AOC, Cave Ardévaz

Descrizione del vino:

La cantina Ardévaz si trova a St-Pierre-de-Clages ed è gestita dalla terza generazione della famiglia Boven. Le note di bacche scure e la sua leggera speziatura fanno di questo Syrah un vino rosso molto complesso che fa la sua bella figura sia come solista che come accompagnamento al cibo.

Nota di degustazione:

Rubino saturo con note di viola. Mirilli e more al naso, molto aperto e pieno di carattere, con intense note speziate di pepe nero e chiodi di garofano. Il fruttato tipico del Syrah continua al palato, segnato da bacche scure, ora anche da ciliegie, su sfumature speziate e un po' di liquirizia; i tannini mostrano ancora un po' di grip, ma sono perfettamente integrati; vinificazione precisa sul finale.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Cave Ardévaz
Valutazioni:	Score 18.5/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1285923

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah

Valais AOC
Cave Ardévaz

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.