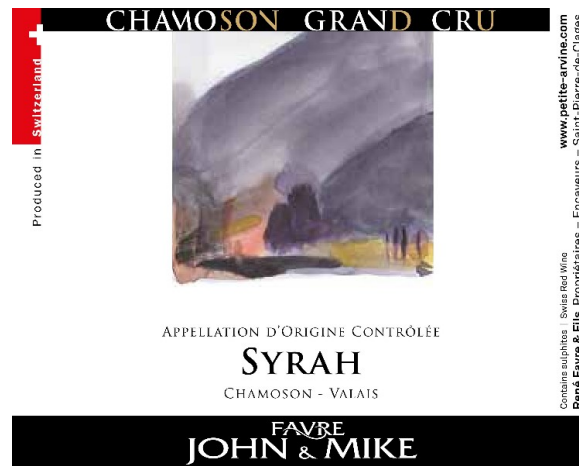


Syrah Grand-Cru



Cépage : Syrah

Appellation : Chamoson AOC

Terroir : Brisé d'Ardoise

Production : 0.8 kg/m²

Vinification :

Cuve inox, 1 fermentation, élevage sur fines lies

Analyses :

Alcool total 13.8 vol/%

Sucre résiduel aucun

Commentaires de Dégustation :

Couleur noire, profonde, nez de fruits cuits, poivrée, puissance, des tanins forts, intense et structuré.

Accord Gourmand :

Adapté pour toutes les viandes ainsi que les mets de chasse

Température de service : 15 C

Bouteilles : 75 cl

Conservation : 10 à 15 ans