

Syrah

DO Leyda Valley, Amayna, 2014

750 ml

N° Art. 51046714

Robe de concentration soutenue à la teinte violette tirant sur le noir. Nez expressif de fruit noir, touches de civette et de cuir. En bouche, le vin démontre une puissance et une concentration forte, les tanins sont fermes avec une rétro-olfaction pure de fruit. La final est portée tout en longueur par une trame de fraîcheur équilibrée.

Origine:	Chili / Aconcagua / Leyda
Cépage:	Syrah
Maturité:	2 à 8 ans
Température:	16 à 18 °C
Conseil de dégustation:	Cuisine latino-américaine, Châteaubriand, bœuf Wellington, Grillades épicés, Filet d'agneau au jus aux herbes, Spécialités de gibier
Vinification:	Fermentation en cuve inox, Macération pré-fermentaire à froid
Récolte:	Vendanges manuelles
Élevage:	En partie en barriques neuves et usagées
Durée de l'élevage:	12 mois
Volume:	14.0 %



Végan



BAUR *au LAC* Vins

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Note boisée



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Tanin



Corps



Longueur en bouche

