



Syrah Champlan

AOC Valais, Didier Joris, 2012

750 ml

CHF 52.-

N° Art. 30183712

Origine:	Suisse / Valais
Cépage:	Syrah
Maturité:	2 à 8 ans
Température:	16 à 18 °C
Conseil de dégustation:	Châteaubriand, bœuf Wellington, Filet d'agneau au jus aux herbes, Gigot d'agneau au four, Bistecca fiorentina, côte de bœuf, Gibiers à plumes, Entrecôte du sanglier avec des <<spätzle
Vinification:	Fermentation traditionnelle (longue), Pigeage, Macération pré-fermentaire à froid
Récolte:	Vendanges manuelles
Élevage:	En partie en barriques neuves et usagées, Elevage court
Mise en bouteille:	Filtration
Durée de l'élevage:	7 mois
Volume:	12.5 %



Végan