Syrah Prés des Pierres Vieilles Vignes 2015

AOC Valais, Didier Joris, 1500 ml

1500 ml

CHF 129.–

N° Art. 30171815

Robe violette-noire de concentration énorme. Arômes de poivre noir, clou de girofle,fumée et touches de cuir. En bouche, le vin est puissant avec un corps équilibré et large. Les tanins sont fermes avec une force présente qui lui assure une longévité certaine. Ce vin reflète la passion de Didier Joris pour les grandes syrah de la vallée du Rhône.

Origine:	**Suisse / Valais**
Cépage:	**Syrah**
Maturité:	**2 à 8 ans après vendanges**
Température de consommation:	**16 à 18 °C**
Accord mets:	**Filet d'agneau au jus aux herbes, Gigot d'agneau au four, Selle de chevreuil au four, Spécialités de gibier, 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:	**12.0 %**

Note: Contient des sulfites

Végan

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