Sélection Syrah

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



SYRAH “L’ENFER DE LA PATIENCE” 2018

Appellation

Valais AOC

Culture

Durable et respectueuse de l'environnement

Géologie du Sol

Calcaire et sableux

Vinification

Macération pré-fermentaire à froid pendant 1 semaine, fermentation en grappes entières, levures indigènes

Elevage

12 mois en fûts de chêne de 600 litres, 30% de bois neuf

Maturité

A déguster de nos jours à 2035

Température de service

17°C

Bouchon

Diam 10

Accords mets / vin

Pigeon aux épices, filet de biche basse température et jus aux griottes

Degré alcoolique

14.8% vol

Contenance

75cl & 150cl

Conditionnement

Carton

Dégustation

C’est sûr que cette Syrah porte son nom à merveille. La patience est requise pour ce monument oenologique! Rendements minimalistes, maturité optimale et vinification non-interventionniste laissent la place au cépage pour présenter sa plus pure expression. Un jus succulent, gourmand et flatteur de chair de cerises très noires, griottes et fraises des bois. Une extraction tout en finesse et élégance des tanins enrobe triomphalement cette matière exquise. Non seulement l’élevage et le choix des barriques est parfaitement maîtrisé, mais il confère également au vin son potentiel colossal de vieillissement.

Sélection Syrah

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



SYRAH LA SERINE 2020

Appellation

Valais AOC

Culture

Reconversion biologique

Géologie du Sol

Granite

Vinification

Traditionnelle, pigeage à la main

Elevage

18 mois en barriques de 300 litres, 100% bois neuf et amphore de 800 litres

Maturité

A déguster de nos jours à 2032

Température de service

16°C

Bouchon

Liège

Accords mets / vin

Magret de canard aux épices, couronne d'agneau aux herbes

Degré alcoolique

13.5% vol

Contenance

75cl & 150cl

Conditionnement

Carton

Dégustation

Quelle race sur cette Syrah issue du terroir cristallin de Fully! Un bouquet envoûtant d'épices chaudes, de poivre et d'herbes de montagne comme le serpolet ou l'origan sauvage. Une matière mûre et concentrée regorge de petits fruits noirs avec une bonne dose de myrtilles et de mûres sauvages. Une superbe démonstration de Syrah lumineuse et noble.

Sélection Syrah

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



SYRAH “TÊTE DE CUVÉE” 2020

Appellation

Valais AOC

Culture

Traditionnelle

Typologie des sols

Argilo-schistes

Vinification

Levures indigènes, 20% de grappes entières, macération et pigeages sur 14 jours, sur-cuvage de 30 jours. Pas de sulfites pendant la vinification, léger dosage à la mise bouteille.

Elevage

14 mois en fûts de 500 litres, pas de bois neuf

Bouchon

Liège naturel

Contenance

75cl & 150cl

Maturité

A déguster de nos jours à 2035

Température de service

16°C

Degré alcoolique

13.5% vol

Accords mets/vin

Grillade de poisson, plateau de charcuterie

Dégustation

La finesse et l’élégance dominent avec grâce sur cette Tête de Cuvée, vinifiée par Fabio Negri, star montante du Valais. La bouche est puissante et structurée tout en restant équilibrée et très noble. Une aromatique délicieuse et gourmande se profile tout au long de la dégustation sur une trame de chair de cerises noires et cassis juteux. Magnifique finale sur des notes légèrement poivrées et fumées.