

SYRAH

AOC VALAIS



La tradition populaire relie la Syrah avec la ville iranienne de Schiraz, mais les recherches modernes ont démontré que cette variété trouve son origine dans le bassin rhodanien. La proximité de ce fleuve semble lui convenir à merveille et les Syrah valaisannes qui poussent le long du cours supérieur du Rhône donnent quelques-unes des meilleures expressions de ce cépage. La Syrah, d'après l'avis des plus fameux critiques avec à leur tête le Grand Jury Européen, rivalise actuellement avec les plus grandes cuvées internationales.



Chamoson & Charrat Clos des chênes dénomé historiquement. Sélection massale de la Côte du Rhône.



La lente macération de trois à quatre semaines permet l'extraction en douceur de la couleur et des tannins responsables de la structure de ce vin rouge. Un élevage de plusieurs mois en cuve pendant lequel a lieu la seconde fermentation conclut l'élaboration de cette spécialité. 14% Vol.



Température de service : 13-14°.



Rouge intense aux reflets noirs et violacés.



Le bouquet épice et poivré se caractérise par des notes de réglisse, de cassis, de cerises noires et de sous-bois.



Les arômes d'épices, de poivre, de cassis et de fruits noirs dévoilent une bouche riche et volumineuse soutenue par des tannins fermes et fondus.



Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

