



Cayas Syrah du Valais AOC Valais

Prix : CHF 42.00

Caractéristiques

Nom : Cayas
Extension : Syrah du Valais
Appellation : AOC Valais
Collection : Réserve
Encaveur : Jean-René Germanier
(Germanier J.-R. & Besse Gilles)
Région : Valais central, Valais
Couleur : Rouge
Catégorie : Monocépage
Cépages : Syrah
Production : Élevé en barrique
Viellissement : Fût
Type : Sec
Corps : Beaucoup de corps
Alcool : 13.0%
Sols : Schistes
Contenance : 37.5 cl, 75.0 cl, 1.5 l, 3.0 l, 4.5 l, 6.0 l

Service

Accords met vin : Viande, fromage, légumes, dessert, plats épicés
Temps de garde : 3 - 15 Ans
Température de service : 16.0°C - 18.0°C
Conditions idéales de stockage : Température de stockage 10°C-14°C
Hygrométrie 60%-80%
Protégé de la lumière
Position horizontale
Sans trépidation

Dégustation

APPARENCE

Limpidité : Brillante
Intensité : Soutenue
Aspect : Mature
Couleur : Rouge pourpre

ARÔME

Nez
Caractère : Typé
Expression : Soutenue
Finesse : Élégante
Complexité : Grande
Puissance : Bonne
Parfum
Fruité : Baies des bois, cassis
Épicé : Girofle, poivre
Empyreum. : Fumé

SENSATIONS

En bouche
Attaque : Belle
Evolution : Harmonieuse
Structure : Dense
Goût : Fruité, épicé, séduisant, intense
Intensité : Bonne
Note finale : Longue
Persistance : Bonne
Qualité : Excellente