



SYRAH DE CHAMOSON, PRÉS- DES-PIERRES, SIMON MAYE ET FILS (37.5 CL) – 2024



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Petite sœur de la célèbre Syrah Vieilles Vignes du domaine, cette cuvée offre une expression pure du cépage. Elle se distingue par des arômes intenses de fruits rouges, de graphite, de notes fumées et de girofle. Le corps est équilibré, fin et digeste, avec des amers racés et des tanins nobles. À boire dès maintenant pour son fruité juvénile ou à garder pour une expérience encore plus riche.

PROVENANCE

VALAIS

APPELLATION

VALAIS

DOMAINE

SIMON MAYE & FILS

ENCÉPAGEMENT

SYRAH

METS - VINS

SELLE DE CHAMOIS
À LA SARRIETTE •
MAGRET DE CANARD AUX
CERISES • TARTARE DE
BŒUF.



CŒNOLOGIE

Vignes situées sur le lieu dit «Prés des Pierres», avec un sol calcaire très graveleux. Sévère limitation de rendement au début juillet (vendange en vert) et limitation qualitative après véraison. Domaine en reconversion biologique (biosuisse).



VITICULTURE

Vendange égrappée, macération et fermentation alcoolique sur 21 jours avec pigeage 2 fois par jour. Elevage en cuve béton avec différentes aérations jusqu'à la mise en bouteilles à la fin juillet.