DOMAINE
Jean-René Germanier
BALAVAUD

CAYAS, Syrah Réserve

Description

Il se pare d'une robe d'un rouge intense aux reflets prune. Le premier nez invite au voyage à travers un marché de fruits. Puis peu à peu, il s'ouvre sur des notes d'épices et de bois précieux. La bouche séduit par son côté croquant et ample. La trame tanique est à la fois ferme et élégante. A la dégustation, la palette aromatique mêle le poivre noir, le cuir frais mais aussi un mélange de fruits rouges compotés. La finale vive, fraîche et pleine de finesse inspire à un vin de caractère et de garde.

Caractéristiques

Flaconnage 75 cl – 37.5 cl – 150cl

- ✓ **Cépage :** Syrah
- ✓ **Sol :** Schistes et moraines glacières
- ✓ **Air de production :** Conthey, Saillon, Fully
- ✓ **Vinification :** Elevage sous bois de 24 mois
- ✓ **Accords mets / vins** : Viandes rouges, fromages de caractère et chocolat noir
- ✓ **Potentiel de garde :** 8 à 15 ans

Dégustation

Poivre noir, intense et expressif, ample et structuré, croquant

Œil – rouge profond, reflets violacés
Nez – intense et complexe, arômes de petits fruits, légèrement vanillé, notes de cuir et d'épices
Bouche – vif et frais, matière dense, bel équilibre acidité-tanins

Domaine Jean-René Germanier
Route Cantonale 291
CH-1963 Vétroz

www.jrgermanier.ch
info@jrgermanier.ch
+41 27 346 12 16

CAYAS, Syrah

Beschreibung

Er schmückt sich mit einer intensiv roten Farbe mit pflaumenfarbenen Reflexen. Die erste Nase lädt zu einer Reise durch einen Fruchtmarkt ein. Dann öffnet sie sich nach und nach mit Noten von Gewürzen und Edelhölzern. Der Mund verführt mit seiner knackigen und vollen Seite. Das Tanningerüst ist fest und elegant zugleich. Im Verkostungsnotizen vermischt die Aromenpalette schwarzen Pfeffer, frisches Leder, aber auch eine Mischung aus kompottartigen roten Früchten. Der lebhafte, frische und finessenreiche Abgang inspiriert zu einem charaktervollen und lagerfähigen Wein.

Charakteristiken

Flakonierung 75 cl – 37.5 cl – 150cl

- ✓ **Rebsorte :** Syrah
- ✓ **Boden :** Schiefer und Gletschermoränen
- ✓ **Produktionsluft :** Conthey, Saillon, Fully
- ✓ **Weinbereitung:** Ausbau im 228-Liter-Fass, 24 Monate
- ✓ **Passt zu:** Rotes Fleisch, Charakterkäsesorten und dunkle Schokolade
- ✓ **Parker-Punkte 2021** : 94+ (2018)
- ✓ **Lagerpotenzial :** 8 - 15 Jahre

Verkostungsnotizen

Schwarzer Pfeffer - intensiv und ausdrucksvoll, voll und strukturiert, knackig

Farbe - tiefrot, violette Reflexe
Nase - intensiv und komplex, Aromen von kleinen Früchten, leicht vanillig, Noten von Leder und Gewürzen
Geschmack - lebhaft und frisch, dichte Materie, schöne Säure-Tannin-Balance

Domaine Jean-René Germanier
Route Cantonale 291
CH-1963 Vétroz

www.jrgermanier.ch
info@jrgermanier.ch
+41 27 346 12 16

DOMAINE
Jean-René Germanier
BALAVAUD

CAYAS, Syrah

Description

It has an intense red color with plum reflections. The first nose invites to travel through a market of fruits. Then, little by little, it opens on notes of spices and precious woods. The mouth seduces by its crunchy and ample side. The tannic structure is both firm and elegant. To the tasting, the aromatic palette mixes black pepper, fresh leather but also a mixture of stewed red fruits. The finish is lively, fresh and full of finesse, inspiring a wine of character and ageing potential.

Characteristics

Bottling 75 cl – 37.5 cl – 150cl

- ✓ **Grape variety :** Syrah
- ✓ **Soil :** Schist and glacial moraine
- ✓ **Production area :** Conthey, Saillon, Fully
- ✓ **Vinification :** Aged in 228 liters barrels, 24 months
- ✓ **Food and wine pairing :** Red meats, cheeses of character and dark chocolate
- ✓ **Parker Points 2021 :** 94+ (2018)
- ✓ **Ageing potential :** 8 to 15 years

Tasting notes

Black pepper - intense and expressive, ample and structured, crisp

Eye - deep red with purple reflections
Nose - intense and complex, berry aromas, light vanilla, leather and spice notes
Palate - lively and fresh, dense matter, good acidity-tannin balance

Domaine Jean-René Germanier
Route Cantonale 291
CH-1963 Vétroz

www.jrgermanier.ch
info@jrgermanier.ch
+41 27 346 12 16