



*Le Cellier
du Château*

Vin du mois - Août 2021

**Producteur**

Famille Helfrich - France

Cépages

Syrah/Grenache

Note de dégustation

Robe d'un rouge profond aux reflets rubis. Nez intense aux notes de petits fruits noirs et d'épices. Bouche fruitée, finement grillée aux notes de vanille et d'épices douces. Les tanins sont soyeux. Il y a de la sucrosité et de la longueur en bouche.

Accords mets-vin

Idéal avec un carré d'agneau au miel et romarin, une côte de bœuf grillée ou pour accompagner le fromage.

Spécificités/Vinification

Macération pré-fermentaire à froid afin d'extraire plus d'arômes, suivie d'une fermentation alcoolique à température contrôlée. Elevage de 18 mois en fûts de chêne français neuf pour 80% de l'assemblage. 20% en fûts de 1 et 2 vins. Ce vin se bonifiera avec le temps pour révéler tout son potentiel aromatique.

Température de service

14 à 16°

Garde

5 à 7 ans

Millésime

2018

Prix

CHF 24.50/bt

Commentaire

Conditionnement en caisse bois de 6 bouteilles, également disponible à l'unité.

Pour passer commande, par e-mail :

info@cellier-du-chateau.ch ou julien@cellier-du-chateau.ch

Pour passer commande, par téléphone :

Julien Valceschini au 078 772 83 47

Olivier Besuchet au 078 627 57 48