



SYRAH

Héra

Sous les auspices de Héra, déesse des femmes et du mariage, union du travail des hommes et de la perfection de la nature, cette syrah a sommeillé 8 mois dans des fûts de chêne pour exhiler ces arômes poivrés et profonds. Passer un peu de temps avec Héra, c'est s'offrir un instant d'éternité !

| | |
|--------------------|--|
| <i>CEPAGE</i> | <i>Syrah</i> |
| <i>APPELLATION</i> | <i>AOC Valais</i> |
| <i>BOUQUET</i> | <i>Petits fruits rouge légèrement poivrés</i> |
| <i>BOUCHE</i> | <i>D'abord un subtil mariage d'arômes de fruits des bois soutenus par des notes poivrées. Ensuite, la barrique lui apporte des tanins de caractère et une pointe de vanille pour l'emballer de velours</i> |
| <i>ANALYSE</i> | <i>13,4 % Vol. alcool</i> |
| <i>TEMPERATURE</i> | <i>12°-16° C.</i> |
| <i>GARDE</i> | <i>max. 10 ans</i> |
| <i>IDEAL AVEC</i> | <i>Viandes rouges, chasse</i> |
| <i>BOUTEILLE</i> | <i>75cl - 6 btes par carton</i> |

