



Decero Syrah 2018

CHF 24.00 | 10 cl = CHF 3.20

Le Decero Syrah présente des arômes charnus, ainsi que des notes de figue et de minéraux. La structure de ce vin n'est pas sans rappeler la syrah de la partie nord du Rhône. Les tannins sont ouverts, mais pas accrocheurs, et le vin possède une longue finale fruitée.

Producteur	Finca Decero - Remolinos Vineyard
Type d'article	Vin rouge
Pays	Argentine
Région	Mendoza
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2024
Cépages	Syrah
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	401468
Accord mets et vins	Cuisine méditerranéenne, Agneau, Grillades
Avis	James Suckling 91/100 Tim Atkin MW 92/100



Vinification

Les raisins sont vinifiés individuellement par parcelle. 5 à 7 jours de macération à froid.

Puis 10 jours de fermentation à température contrôlée en cuve en acier, suivis de

15 à 18 jours de macération. 90% du vin est élevé 14 mois en barriques françaises (30% de bois neuf), tandis que les 10% restants demeurent en cuve, afin de conserver l'arôme fruité et floral typique.





Histoire

Autrefois un lopin de terre aride dans les contreforts argentins des Andes, la Finca Decero est aujourd'hui un domaine viticole unique. Le nom «Decero» signifie «entièrement nouveau». Une très grande valeur est accordée au travail manuel.

