

## RIVES, Syrah Réserve, AOC Valais

### Description

La Syrah d'Ardon Rives Réserve de Cayas provient d'une seule parcelle avec des vignes de 40 à 45 ans cultivées sur du schiste pur. Fermenté dans une barrique neuve de 500 litres et vieilli dans des fûts de 222 litres pendant deux ans, le vin s'ouvre sur un nez intense mais élégant de fruits noirs entremêlés d'arômes de speck et de nougat discret. La bouche est corsée, intense et luxuriante, mais aussi vitale et nerveuse. C'est une syrah pleine en bouche, vivace et même vibrante de fraîcheur, avec des tanins fins et une longue finale aromatique. Pourpre profond et lumineux ; concentré en bouche avec des tanins mûrs mais clairement présents. Peut être servi sans problème à côté d'un Hermitage ou d'un Côte-Rôtie !

### Caractéristiques

Flaconnage      75 cl - 150 cl

- ✓ **Cépage** : Syrah
- ✓ **Sol** : Schistes
- ✓ **Air de production** : Lieu-dit Rives, Coteau d'Ardon
- ✓ **Vinification** : Elevage sous bois de 24 mois
- ✓ **Accords mets / vins** : Viandes rouges, fromages de caractère et chocolat noir
- ✓ **Potentiel de garde** : 10 - 15 ans

### Dégustation

**Œil** - Rubis sombre, reflets violacés

**Nez** - Fruits noirs, toastés et confits

**Bouche** - Corsée, puissante et nerveuse

## RIVES, Syrah Réserve, AOC Valais

### Beschreibung

Der Syrah d'Ardon Rives Réserve de Cayas stammt aus einer einzigen Parzelle mit 40 bis 45 Jahre alten Rebstöcken, die auf reinem Schiefer angebaut werden. Der Wein wird in neuen 500-Liter-Fässern vergoren und zwei Jahre lang in 222-Liter-Fässern gereift. Er entfaltet ein intensives, aber elegantes Bouquet von schwarzen Früchten, unterlegt mit Aromen von Speck und dezentem Nougat. Am Gaumen ist er vollmundig, intensiv und üppig, aber auch lebendig und spritzig. Es ist ein vollmundiger Syrah, lebhaft und sogar vibrierend vor Frische, mit feinen Tanninen und einem langen, aromatischen Abgang.

Tiefes, leuchtendes Purpurrot; konzentriert am Gaumen mit reifen, aber deutlich präsenten Tanninen. Kann problemlos neben einem Hermitage oder einem Côte-Rôtie serviert werden!

### Charakteristiken

Flakonierung 75 cl - 150 cl

- ✓ **Rebsorte:** Syrah
- ✓ **Boden:** Schiefer
- ✓ **Produktionsluft:** Lieu-dit Rives, Coteau d'Ardon
- ✓ **Weinbereitung:** 24 Monate Reifung in Holzfässern
- ✓ **Passt zu:** Rotes Fleisch, kräftiger Käse und dunkle Schokolade
- ✓ **Lagerpotenzial:** 10 - 15 Jahre

### Verkostungsnotizen

**Farbe** - Dunkler Rubinrot mit violetten Reflexen

**Nase** - Schwarze Früchte, geröstet und kandiert

**Geschmack** - Kräftig, kraftvoll und lebhaft

## RIVES, Syrah Réserve, AOC Valais

### Description

The Syrah d'Ardon Rives Réserve de Cayas comes from a single plot with 40- to 45-year-old vines grown on pure schist. Fermented in new 500-litre barrels and aged in 222-litre barrels for two years, the wine opens with an intense yet elegant nose of black fruits intertwined with aromas of speck and subtle nougat. The palate is full-bodied, intense and lush, but also lively and energetic. It is a Syrah that is full-bodied, lively and even vibrant with freshness, with fine tannins and a long aromatic finish.

Deep, luminous purple; concentrated on the palate with ripe but clearly present tannins. Can easily be served alongside a Hermitage or a Côte-Rôtie!

### Characteristics

**Bottling**                      75 cl - 150 cl

- ✓ **Grape variety:** Syrah
- ✓ **Soil:** Schist
- ✓ **Production area:** Lieu-dit Rives, Coteau d'Ardon
- ✓ **Vinification:** In wood for 24 months
- ✓ **Food pairing:** Red meat, strong cheeses and dark chocolate
- ✓ **Ageing potential:** 10 - 15 years

### Tasting notes

**Eye** - Dark ruby red with purple highlights

**Nose** - Black fruits, toasted and candied

**Palate** - Full-bodied, powerful and lively