



ESPAGNE VINO DE PAGO SYRAH 2021 DEHESA DEL CARRIZAL

Pays : Espagne
Région : La Mancha
Sous région :
Cépage(s) : Syrah 100%

Note de dégustation :

Robe sombre, reflets pourpres intenses. Le nez évoque des fruits noirs mûres mais sans excès. Des nuances boisées et épiciées rappellent à certains égards les grands vins de la vallée du Rhône dans sa partie septentrionale. L'élevage de 12 mois en barriques françaises est parfaitement intégré. En bouche, ce vin possède de la matière, des tanins soyeux et une texture veloutée. Harmonieux et d'un équilibre parfait, il offre des arômes complexes avec des touches fruitées, boisées, épiciées, florales

Température de service : 17 °C

Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal en accord avec des viandes rosées ou rouges tels un filet de bœuf, de l'agneau ou en saison des gibiers éventuellement accompagnés d'une sauce poivrade ou d'un jus aux épices. Après vieillissement, plateau de fromages.

Commentaires du sommelier :

Situé dans la Mancha, entre Tolède et Ciudad Real, Dehesa del Carrizal est un des rares domaines classés Vino de Pago. Cette dénomination, la plus haute dans la classification espagnole, consacre une propriété d'exception, située sur un terroir unique et qui réalise la totalité de la production sur son site, de la vigne à la bouteille. Le terroir est en effet des plus singuliers. 800 mètres d'altitude, sols de galets roulés, climat humide, différence importante de température diurne et nocturne, nombreuses caractéristiques qui permettent aux raisins de mûrir lentement et complètement. La Syrah fait partie des cépages s'épanouissants particulièrement dans ces conditions. L'oenologue Pierre-Yves Desseverre met un point d'honneur à élaborer des vins équilibrés, aux tanins fins et soyeux. Une découverte remarquable !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

