
Alain Graillet

Syrocco Syrah

Alain Graillet är en av de stora profilerna i norra Rhône-dalen, och en av dem som lyft kvaliteten och stilen



Producent: Alain Graillet

Land: Marocko

Region: Zenata

Alkoholhalt: 14,5 %

Utseende: Tät, briljant, mörkt blå-röd med granatfärgad kant.

Doft: Ung, fruktig doft med toner av svartbär, värme, kryddor, svartpeppar och fat.

Smak: Torr, fruktig och frisk smak med avrundade toner av svarta körsbär, fat, örter, svartpeppar och en lång fin eftersmak..

Druvor: Syrah

Serveringstemperatur: 16-18°C

Passar till: Utmärkt vin till grillat och stakt kött, svamp, hårda ostar, grillade grönsaker och matigare sallader. Naturligtvis är en marockansk lammgryta ett utmärkt alternativ

Om produkten: Druvorna odlas i regionen Zenata, som ligger mellan Casablanca och Rabat. Här finns idealiska odlingsförhållanden, inga industrier och en frisk vind från havet. Druvorna odlas utan insekts- eller ogräsbekämpningsmedel men är inte certifierat ekologiska.

Om producenten: Legendaren Alain Graillet trillade in på vineriet Thalvin, när han var ute och cyklade i Atlasbergen. Han gör vinet på Syrah som odlats efter hans specifikationer och han gör det i en stil som ligger nära den man söker i norra Rhône-dalen.