

SYRAH

PFALZ – SYRAH

VIN ROUGE INTENSE & FRUITÉ



PROFIL :

Derrière l'ours sur l'étiquette, se cachent les frères Christian et Oliver Zeter. L'aventure de ces passionnés commence officiellement en 2007 avec la mise en bouteille de leur première cuvée. Depuis, le domaine n'a cessé d'évoluer et s'est imposé comme une référence en matière de vins expressifs et marqués par le terroir dans le Palatinat. Fort de multiples expériences professionnelles aux quatre coins du monde et notamment en Afrique du Sud, Oliver Zeter a pris le parti en 2011 de faire du cépage Sauvignon blanc le fer de lance de sa production. En se voyant élu « meilleur Sauvignon blanc » d'Allemagne, Oliver Zeter s'est taillé ces dernières années une place importante dans le monde viticole. Aujourd'hui, il dirige le domaine en collaboration avec Christian Zeter, épaulés par une équipe dévouée et expérimentée. La vinification est dirigée par le maître de chai Felix Forster, tandis que Robin Spitz fait partie de l'équipe de direction. Oliver Zeter excelle dans les vins de cépages. Il ne pouvait ignorer la Syrah, devenue une référence internationale, présente maintenant dans la plupart des régions viticoles, mais on ne s'attend pas à la trouver dans le Palatinat. Situé à Neustadt-Hardt, le domaine combine un cadre historique avec des installations de production modernes. Une large gamme de cuves de vinification – allant de l'acier inoxydable au bois en passant par l'amphore – permet une approche précise et différenciée, reflétant la diversité des vignobles et des cépages. Le domaine est également certifié selon la norme de durabilité Fair'n Green, soulignant son engagement en faveur d'une viticulture respectueuse de l'environnement et tournée vers l'avenir. C'est une bonne raison pour partir à la découverte de cette cuvée surprenante exécutée de main de maître par un visionnaire et qui vous laissera sous le charme. Incontournable pour tous les amateurs de Syrah.

VITICULTURE :

- Cépage : 95% Syrah, 5% Viognier
- Climat : climat particulièrement doux.
- Terroir : sols sableux à gravette, orientation sud-est.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Après une fermentation classique, le vin est élevé dix mois en cuve en inox et amphore. En Pas de filtration avant mise en bouteille.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Très expressif au nez, avec des jolis arômes de petits fruits rouges et des notes de violette très caractéristiques de la Syrah. En bouche, le vin reste marqué par un fruité puissant, des notes de cacao, de viande fumée et d'épices. Il est charnu et concentré, complexe et juteux, avec des tanins suaves, une acidité harmonieuse, une finale longue. Matière, douceur, fraîcheur, tout ce qu'on aime.

CONSEILS DE SERVICE :



Poids : 1,19 kg
Dim : 295 x 80 mm



Dim : 265 x 350 x 180 mm

Orientation bt : →
Poids : 7,4 kg

6 BT



EUR (80 x 120 cm)

10 couches x 9 cs = 90 cs
Poids : 662 kg / Hauteur : 1,7 m