

Syrah « Tandem » 2019

Domaine des Ouled Thaleb



Situation : Ce vin est la rencontre d'Alain Graillot, talentueux vigneron de Crozes Hermitage et de Jacques Poulain, œnologue bordelais installé au Maroc au Domaine Ouleb Thaleb. Très vite, l'idée de faire une Syrah ensemble est mise en route par le fameux Tandem... Produit dans la région de Benslimane, les raisins proviennent d'une parcelle du prestigieux terroir de Rommani et d'une autre du très réputé plateau Aïn Brachoua.

Encépagement : 100% Syrah

Température de Service : 15°C

Potentiel de Garde : 2022 - 2024

Observations : Cette syrah marocaine, réalisé par l'un des grands maîtres de la vallée du Rhône, présente des caractéristiques bluffantes qui la rapproche des plus belles réussites rhodaniennes. Cette cuvée se dévoile sous une robe rouge sombre aux reflets grenat. Le nez propose des notes fruitées et florales, très mures, signe d'un climat solaire. La bouche est franche, d'un grain velouté et dense, mais riche en arômes et en gourmandise. Associant puissance et finesse, cette magnifique cuvée peut faire rougir nombre de syrah rhodaniennes... La star des vins du Maroc !



Recommandations : Tajine d'agneau aux olives, Bœuf mariné aux épices, Couscous traditionnel...