



**THIERRY CONSTANTIN**

**VIGNERON-ÉLEVEUR**  
CH - 1962 PONT DE LA MORGE  
WWW.THIERRYCONSTANTIN.CH



## Fiche technique : "Anástasi" Syrah

- Dénomination du vin : "Anástasi" Syrah AOC Valais
- Couleur : Rouge
- Cépage : Syrah
- Millésime : 2017
- Age des Vignes : 5 à 21 ans
- Situation des parcelles, Lieu dit, altitude et densité :  
"Corbassières " et "Pont de la Morge" commune de Sion 490 m 12'000 pieds/ha
- Exposition : Sud
- Nature du sol : Vignes en terrasses. Sol sec et caillouteux, schistes et ardoises.
- Vendanges manuelles le 08.09.2017
- Rendement : 35 hl/ha
- Type de vinification : Macération pré-fermentaire durant 5 jours, saignée 10 %, fermentation thermorégulée, cuvaison 20 jours, rétrogradation malo-latique, non filtrée.
- Elevage : 30 mois en barrique de chênes 450 lt. 75% bois neuf et 25% 3ème vin
- Bouteilles : Bordelaise europe 750 ml. bague cétie
- Bouchage : Bouchon liège 49 x 24
- Carton : 6 bouteilles couchées
- Mise en bouteille au domaine
- Alcool : 13.5 % vol.
- Dégustation : Vin de garde, charpenté, notes poivrées et épicées rehaussées de girofle, camphre, violette et menthol. Trame tannique mûre et bien intégrée. Ample, long, fruité, aérien et tonique
- Température de service : 11 à 14°
- Alliance gastronomique originale : Souris d'agneau, Râble de lièvre, joues de boeuf confites.
- Prix privé : 2800 Sfr/ btl. TTC



Thierry Constantin, Vigneron-encaveur, Rte de Savoie 99, CH-1962 Pont de la Morge (Valais)  
E-mail : [info@thierryconstantin.ch](mailto:info@thierryconstantin.ch) Web : [www.thierryconstantin.ch](http://www.thierryconstantin.ch)  
Tel fixe : +41 27 346 61 21 Tel mobile : +41 79 433 16 81 Telefax : +41 27 346 60 20