



Domaine des Ouled Thaleb

Tandem Alain Graillet

2018

Maroc



Appellation :	Zenata AOG
Cépage :	100 % Syrah
Terroirs :	Sols argilo-calcaires
Région :	Benslimane
Degré alcoolique :	13%vol
Elevage :	Cuves et fûts



Histoire :

Alain Graillet a créé avec succès en 1985, son propre domaine viticole à Crozes Hermitage dans la vallée du Rhône. Aujourd'hui, trente-cinq ans plus tard, Alain Graillet est propriétaire d'une vingtaine d'hectares de vignes. Ses vins bénéficient d'une très belle réputation aussi bien dans l'hexagone que dans le reste du monde.

Ce vinificateur de grand talent aime partager sa passion pour le vin en France et à l'étranger. Ainsi, en s'associant avec Jacques Poulain, oenologue bordelais installé au Maroc au domaine Ouled Thaleb (Région de Meknès), ils ont mis au monde un vin 100% Syrah, cépage dont Alain Graillet est spécialiste. Tandem est une vraie réussite de par sa fraîcheur et une découverte qui vous transporte sur les contreforts de l'Atlas.

Description :

Cette cuvée délivre au nez une belle expression aromatique de fruits noirs très mûrs (cassis, mûres) et d'épices.

Consistante, mûre et expressive, la bouche conserve une fraîcheur étonnante et offre une belle élégance des tanins. Un vin aussi accompli convainc de la pertinence de la syrah dans le vignoble marocain.

Accords :

Tajines
Pastilla de pigeon

Service :

15 - 16°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

