



Maroc



Ouled Thaleb

Tandem 2023

HISTOIRE :

Tandem est né d'une rencontre singulière entre Alain Graillot (1945–2022), figure emblématique de Crozes-Hermitage, et le propriétaire du Domaine Ouled Thaleb, la plus ancienne cave du Maroc, fondée en 1923. Leur histoire débute en 1985, lorsque Alain Graillot, en voyage à vélo à travers le pays, découvre le potentiel viticole marocain. Vingt ans plus tard, en 2005, ils concrétisent leur vision en plantant de la Syrah sur les collines de Rommani, nichées au cœur des massifs de l'Atlas, entre Casablanca et Meknès.

Le vin est vinifié, élevé et mis en bouteille à Benslimane, dans une cave construite en 1926, emblématique de l'architecture nord-africaine. Cette cuvée 100 % Syrah séduit par sa fraîcheur naturelle, héritée d'un terroir d'altitude, et son profil éclatant : concentré, épicé, souple et élégant.

APPELLATION : AOG Zenata
CÉPAGE : Syrah
TERROIR : Sols d'argile et de schiste
ALTITUDE : 300 à 700m
RÉGION : Mèknes
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%

ELEVAGE :

Elevage sur lies 50% en cuves béton et 50% en fûts de chêne

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 à 10 ans
Température de service : 14-16°C



NOTE DE DÉGUSTATION :

Le vin possède une robe sombre, il offre au nez des arômes de fruits mûrs, poivre noir, violette séchée, graphites et lardon fumé.

La bouche est ronde, gourmande, avec des tannins souples et une finale épicée.

ACCORDS :

Charcuterie, pièce de boucher, gibier, canard, agneau, poissons grillés, dessert chocolaté

