



Maroc



Ouled Thaleb

Tandem 2023

HISTOIRE :

Le Domaine Ouled Thaleb est la plus ancienne cave du pays, créée en 1923. Le vin est vinifié, élevé et mis en bouteille dans la cave, construite à Benslimane en 1926 dans le plus pur style architectural d'Afrique du Nord. Brahim Zniber, propriétaire des Celliers de Meknès et passionné par le terroir viticole marocain, a racheté la cave en 2001. "Tandem" est né de la rencontre de deux illustres vignerons : Alain Graillet (1945-2022), figure emblématique de Crozes-Hermitage, et Jacques Poulain, l'enfant terrible de la viticulture marocaine. Leur rencontre a eu lieu au Maroc en 1985, alors qu'Alain Graillet traversait le pays à vélo. En 2005, ils ont imaginé une Syrah plantée sur les massifs de l'Atlas, plus précisément à proximité de Rommani, entre Casablanca et Meknès.

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

