

# SYRAH

## *Magliocco Vins*

### LE PERSPICACE

Cépage  
Syrah

Millésime  
2023

Vignes  
Chamson

Service  
14-16°C

Élevage  
12 mois en  
barrique

Sol  
Calcaire

Alcool  
13.6 %

À déguster  
2025 à 2035

Production  
Biologique

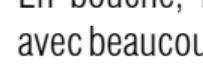
### En deux mots

Née sur les coteaux du Rhône, la Syrah a longtemps alimenté les mythes, qu'on la dise venue de Shiraz ou de Syracuse. Son origine désormais confirmée, elle s'impose comme l'un des grands cépages rouges, reconnu pour son caractère noble et épicé.

### Dégustation



**Nez** Au nez, la Syrah s'exprime avec un joli mélange de poivre, de violette et de cacao, accompagné d'un léger côté rustique rappelant le cuir.



**Bouche** En bouche, le toucher est gourmand, avec beaucoup de finesse et d'élégance. Les notes épicées dominent, entre poivre et thym, portées par des tanins fins. La finale est très longue, marquée par une belle persistance aromatique.



**Viande**

Pavé de bœuf

**Végétarien**

Raviolis maison aux cèpes

**Poisson**

**Fromages**

Etivaz

#buvonslagrappe

# SYRAH

## ***Magliocco Vins***

LE PERSPICACE

 **Cave**  
**Saint-Pierre de Clages**

 **Vignes**  
**7 ha région Chamonoson**

 **Le visage**  
**Mikaël Magliocco**



### **La vigne dans les veines**

«Je cherche la singularité dans chaque vin. Mon travail demande beaucoup de viticulture. Il faut soigner les équilibres au niveau du végétal, c'est-à-dire, avoir des feuillages, mais pas trop, pour que la vigne tienne à ses raisins. Ces raisins doivent être denses, vigoureux, capables de se faire quasiment tout seul. Ensuite, en cave, je fais le minimum d'intervention pour que les vins soient le plus identitaire d'un lieu, d'un millésime, d'un cépage, d'un vigneron.»

Quand on écoute Mikaël Magliocco, on comprend vite que la vigne coule dans ses veines. Cette relation viscérale au végétal vient de loin. Son grand-père, arrivé d'Italie dans les années 50, mise alors sur quelques vignes et des terres maraîchères. Son père, Daniel Magliocco, se concentre ensuite sur la vigne et se met à vinifier. Reconnu pour ses vins de caractère, Daniel n'est pas œnologue, mais il possède un instinct de vigneron rare, quasi inné.

Diplômé ingénieur œnologue, Mikaël rejoint le domaine familial en 2007. La cave Daniel Magliocco & Fils prend alors un nouvel élan : l'exigence de Mikaël pour une viticulture saine s'allie à l'expérience de terrain de Daniel. Ensemble, pas à pas, avec patience et compréhension profonde du terroir, ils font évoluer le domaine d'une culture traditionnelle vers une viticulture biologique : un travail d'équilibre, de conviction et de transmission, comme une vigne qui grandit dans la juste lumière.

