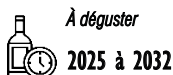
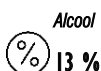
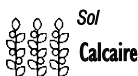


SYRAH

Cave Mandolé

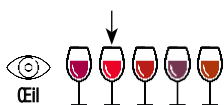
 LE PERSPICACE



En deux mots

Cépage emblématique de la vallée du Rhône, la Syrah s'est imposée parmi les grandes variétés rouges du monde. Elle doit sa renommée à son caractère affirmé et à sa capacité à exprimer avec précision les terroirs qui l'accueillent.

Dégustation



Au nez, le vin se montre épicé, dominé par le poivre, accompagné de notes fruitées et d'un léger côté vanillé issu de l'élevage en barrique.



En bouche, il révèle une belle rondeur et beaucoup de fruit, soutenus par une matière généreuse. Les tanins sont présents et structurent l'ensemble, tandis que la finale, très fraîche, s'étire sur des notes d'épices persistantes.



Filet de boeuf



Tartes aux légumes



Sérac affiné



SYRAH

Cave Mandolé

● LE PERSPICACE



Cave

Saillon



Vignes

7 ha entre Saillon et Fully



Les visages

Chiara Benincasa et Lisa Traens



Irrésistible Mandolé

Il y a des lieux qui charment au premier regard, d'autres qui captivent à chaque gorgée. La cave Mandolé fait les deux. Son nom vient des nombreux amandiers qui ornent son vignoble, accompagnés de coronilles et de figuiers qui en rehaussent la beauté. Depuis 2005, les frères Thétaz, Angelin et Didier, se sont dévoués corps et âme pour façonner un lieu à leur image, entre authenticité et passion. En 2020, après toutes ces années de dur labeur, le temps est venu pour eux de céder la place à la nouvelle génération.

Et la relève, ils la trouvent dans une annonce un peu inattendue. Deux noms les interpellent : Lisa Traens et Chiara Benincasa. Deux parcours bien distincts, deux cultures, mais une passion commune. Lisa, originaire de Bruges, a étudié la biochimie tout en explorant le monde du vin par la sommellerie. Chiara, venue d'un petit village toscan, s'est d'abord tournée vers une carrière créative après des études en commerce international. En 2015, leurs chemins se croisent à Londres, autour d'un verre qui change tout. De cette rencontre naît un projet de vie : se consacrer au vin, pleinement et sincèrement. Lisa décide alors de suivre des cours d'œnologie à Changins et Chiara entame une formation à l'université du vin de Suze-la-Rousse.

En 2021, après plusieurs années d'itinérance et de découverte autour du monde, elles trouvent enfin leur terre d'accueil : le Valais, et plus précisément la cave Mandolé. Séduites par « ses coteaux abrupts à la déclivité presque effrayante, ses paysages, son climat, ses terroirs et la variété de cépages autochtones », nos deux aventurières sont prêtes à gravir les montagnes valaisannes pour écrire une nouvelle page de la cave Mandolé. Ainsi, une nouvelle énergie souffle sur Mandolé, tout aussi irrésistible, mais avec un accent venu d'ailleurs.

