



Maroc



Ouled Thaleb

Tandem 2022

HISTOIRE :

“Tandem” est né de la rencontre de deux illustres vignerons : Alain Graillot (1945-2022), l’âme de Croze-Hermitage et Jacques Poulain, l’enfant terrible de la viticulture Marocaine. Ils se rencontrent au Maroc en 1985, alors qu’Alain Graillot traversait le pays en vélo. Ensemble, ils imaginent une Syrah plantée sur les massifs de l’Atlas, plus exactement à proximité de Rommani, entre Casablanca et Mèknes.

Le tandem travaille en partenariat avec le domaine des Ouled Thaleb, la plus ancienne cave du pays, créée en 1923. Le vin est vinifié, élevé et mis-en-bouteille dans leur cave, à Benslimane.

La marque bénéficie aujourd’hui d’une très belle réputation aussi bien dans l’hexagone que dans le reste du monde. Cette cuvée 100% Syrah est une vraie réussite, sa fraîcheur est naturellement obtenue par son terroir d’altitude, alors que ce vin au profil éclatant et solaire reste concentré, épicé et souple en bouche.

APPELLATION : AOG Zenata

CÉPAGE : 100% Syrah

TERROIR : Sols d’argile et de schiste

ALTITUDE : 300 à 700m

RÉGION : Mèknes

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13.5%

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



NOTES DE DÉGUSTATION :

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

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

ACCORD :

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

