



2016 Clos Corbassières

Valais AOC, Provins Valais

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Suisse

Région: Valais

Producteur: Weil

Notation(s):

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Cépage(s): 46% Cornalin, 14% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 10% Humagne rouge, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot

Référence: 0834816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos Corbassières

Valais AOC
Provins Valais

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	46% Cornalin, 14% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 10% Humagne rouge, 10% Cabernet Franc, 10% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.