



2018 Cornalin Les Serpentes

Domaine St-Théodule, Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Une spécialité du Valais en rouge

Description:

Gérald, Patricia Besse et leur fille Sarah produisent, sur les coteaux abrupts de leur région, des vins de caractère fabuleux avec beaucoup de profondeur et de minéralité, qui comptent parmi les meilleurs que le Valais puisse offrir. Leur Cornalin est un vin rouge complexe et dense avec une grande élégance, une structure tannique marquée et un excellent potentiel de développement.

Note de dégustation:

Rouge rubis très dense, aux reflets violets. Le nez de baies noires se développe progressivement dans le verre avec ses notes de cerises et de mûres, mais également de brownies, de cacao et de vanille, sur un soupçon de curry. Explosivité impressionnante dans la bouche aux arômes de fruits rouges et noirs, avec des nuances épicées de poivre rouge et de cannelle, puis enfin une pointe de minéralité; très intense et puissant, avec de belles notes toastées qui mènent à la finale pleine de potentiel.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Gérald Besse
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Cornalin
Référence:	1128118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cornalin Les Serpentes

Domaine St-Théodule
Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Origine: Suisse
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Cornalin
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.