



2022 Cornalin Classique

Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Un Cornalin enchanteur

Description:

Le cépage valaisan autochtone cornalin s'exprime au nez avec ses belles notes de cerise et ses notes fumées délicates. En bouche, il convainc par sa puissance et sa complexité. Les raisins destinés au Cornalin charnu et poivré de Jean-René Germanier proviennent des vignobles abrupts de Vétroz et de Conthey. L'élevage en fûts de chêne neufs de 400 litres qui dure 12 mois façonne des tanins mûrs et souples.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Jean-René Germanier
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Cornalin
Référence:	1128422

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cornalin Classique

Valais AOC

Domaine Jean-René Germanier

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Cornalin
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.