



2022 Uvrier Octoglaive

Terre Calcaire, Valais AOC, Domaine Cornulus

Un chasselas élégant d'Uvrier

Description:

Les vieilles vignes de chasselas s'épanouissent sur les terrasses de grand cru de la petite commune d'Uvrier. La nature particulière du sol confère au vin blanc son caractère racé ainsi que ses fines notes minérales.

Note de dégustation:

Les vieilles vignes de chasselas poussent sur les terrasses de grand cru de la petite commune d'Uvrier. C'est à la nature particulière du sol que ce vin blanc à la structure harmonieuse doit son caractère racé et sa fine note minérale.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Domaine Cornulus
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	1286722

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Uvrier Octoglaive

Terre Calcaire
Valais AOC
Domaine Cornulus

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Bio
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés