



2022 Rouge de Chasse

Valais AOC, Domaine Cornulus

De vieilles vignes

Description:

Le Rouge de Chasse est une cuvée de Gamaret, Galotta, Merlot et Syrah. De vieilles vignes constituent la base des nombreuses parcelles des vignobles en terrasses sur le territoire de la commune de Savièse et de Sion.

Note de dégustation:

Couleur rouge profond, notes de cassis et de sureau. Légèrement poivré, bien structuré et vif en bouche.

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:	Domaine Cornulus
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	10 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.9 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	Gamaret, Galotta, Merlot, Syrah
Référence:	1287122

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Rouge de Chasse

Valais AOC

Domaine Cornulus

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	Gamaret, Galotta, Merlot, Syrah
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool:	13.9 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.