



2022 Chenin Blanc

Clos de Mangold, Valais AOC, Domaine Cornulus

Vin d'amphore du Valais

Description:

Un chenin blanc élégant qui apporte de l'authenticité pure et de la finesse dans le verre.

Note de dégustation:

Originaire et rare en Valais, ce cépage s'est très bien adapté. Les sols légers de gypse et de calcaire du Clos de Mangold lui donnent des notes typiques de mandarine et de safran, équilibrées, des tanins légers, un palais élégant et fruité avec une fine minéralité. Cette spécialité est élevée en amphore.

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 19/20
Elevage:	8 Mois en Amphore
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Chenin Blanc
Référence:	1287822

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chenin Blanc

Clos de Mangold
Valais AOC
Domaine Cornulus

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chenin Blanc
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Bio
Elevage:	8 Mois en Amphore
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés