



2022 Pinot Noir

Clos des Corbassières, Valais AOC, Domaine Cornulus

Des plus vieilles vignes du vignoble

Description:

Le vignoble du Clos des Corbassières se trouve aux portes de la ville de Sion. Ce terroir exceptionnel est composé de 52 terrasses. Ses grands murs de pierres sèches, construits sur les pentes abruptes du Mont d'Orge, symbolisent le dur labeur de plusieurs générations.

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:	13.8 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1288222

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

Clos des Corbassières
Valais AOC
Domaine Cornulus

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool:	13.8 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.