



2022 Cabernet Franc Antica

Valais AOC, Domaine Cornulus

Un cabernet franc qu'il faut avoir bu!

Description:

Le Cabernet Franc provient de 3 terroirs calcaires cultivés en biodynamie situés sur les commune de Sion et de Conthey au lieu-dit Tricrêtes. "Antica" est le nom d'une sélection des plus beaux vignobles cultivés en biodynamie du Domaine Cornulus. Rares et complexes, ces vins rouges sont l'objet de tous les soins tant au niveau de l'origine que de la vinification et de l'élevage dans les fûts de chêne merrain les plus fins.

Note de dégustation:

Nez minéral et profond, notes d'épices douces, graphite, chocolat noir, mine de crayon. Bouche tramée, tonique. Tanins fermes et acidité maîtrisée en finale. Beau potentiel de vieillissement.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Domaine Cornulus
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Cabernet Franc
Référence:	1288422

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Franc Antica

Valais AOC

Domaine Cornulus

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.