2022 Trè Gran Antica

Valais AOC, Domaine Cornulus

Un vin incontournable du Domaine Cornulus

Description:
Le Merlot constitue la base de ce vin issu du vignoble de Chamaray cultivé en biodynamie depuis 1999. 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:
Rouge rubis dense jusque sur le disque. Les baies noires marquent le nez d'une séduisante intensité, sur des touches de pruneaux et de moka, quelques nuances fumées et un peu de viande séchée. Velouté et ciselé en bouche, l'extraordinaire opulence de fruits se confirme au palais, sur un peu d'amande amère, de pain bien cuit et de vanille bourbon; les tannins sont parfaitement intégrés, cette splendide cuvée présente l'image d'un vin rouge de garde puissant; très longue finale.

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:	13.8 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	90% Merlot, 5% Syrah, 5% Cabernet Franc
Référence:	1288522

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Trè Gran Antica

Valais AOC
Domaine Cornulus

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	90% Merlot, 5% Syrah, 5% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2037
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.8 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch