



## 2022 Cépages Nobles Octoglaive

Terre Calcaire, Valais AOC, Domaine Cornulus

**Note de dégustation:**

Couleur rouge profond. Arômes de cerises noires et de pruneaux, puis notes d'épices et de cuir. Goût généreux avec des tanins veloutés et une longue finale.

**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):**

**Elevage:** en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5 %

**Apogée:** jusqu'en 2027

**Cépage(s):** 40% Pinot Noir, 25% Merlot, 25% Syrah, 10% Gamay

**Référence:** 1287022

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Cépages Nobles Octoglaive

Terre Calcaire  
Valais AOC  
Domaine Cornulus

**Origine:** Suisse  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):** 40% Pinot Noir, 25% Merlot, 25% Syrah, 10% Gamay  
**Apogée:** jusqu'en 2027  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Cuve inox  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.