



2021 Cornalin Les Serpentes

Domaine St-Théodule, Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Spécialité rouge du Valais

Description:

Gérald, Patricia Besse et leur fille Sarah produisent, sur les coteaux abrupts de leur région, des vins de caractère fabuleux avec beaucoup de profondeur et de minéralité, qui comptent parmi les meilleurs que le Valais puisse offrir. Leur Cornalin est un vin rouge complexe et dense avec une grande élégance, une structure tannique marquée et un excellent potentiel de développement.

Note de dégustation:

Au nez, des arômes inhabituellement expressifs de fruits noirs, de cerise, de clou de girofle, de vanille et de cuir. En bouche, merveilleusement puissant, structuré, tanins denses, fermes et déjà souples.

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:	Gérald Besse
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	Cornalin
Référence:	1128121

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cornalin Les Serpentes

Domaine St-Théodule
Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	Cornalin
Apogée:	jusqu'en 2038
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.