



## 2022 Hermitage Coeur du Clos

Clos des Corbassières, Valais AOC, Domaine Cornulus

**Note de dégustation:**

Vin très rare issu de l'un des meilleurs vignobles du Valais, le Clos des Corbassières. Des vignes jusqu'à 100 ans d'âge lui donnent densité et puissance. Un arôme plein et enthousiasmant.

**Accompagne idéale:**

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Suisse              |
| <b>Région:</b>         | Valais              |
| <b>Producteur:</b>     | Domaine Cornulus    |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 19/20         |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.3 %              |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2030       |
| <b>Cépage(s):</b>      | Marsanne, Roussanne |
| <b>Référence:</b>      | 1288022             |

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

Taille: A7 74x105

### **Hermitage Coeur du Clos**

Clos des Corbassières  
Valais AOC  
Domaine Cornulus

|                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Suisse                      |
| <b>Notation(s):</b> | Score 19/20                 |
| <b>Cépage(s):</b>   | Marsanne, Roussanne         |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2030               |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.3 %                      |
| <b>Service:</b>     | Frais, entre 9 et 12 degrés |