



2023 Cornalin Empreinte Calcaire

Clos des Monzuettes, Valais AOC, Domaine Cornulus

Un cornalin magique

Description:

Le Clos des Monzuettes est connu pour ses cornalins de première qualité. Le nom Monzuettes vient du dialecte local et signifie «petites collines». Situé à l'ouest de la commune de Sierre, le domaine s'étend sur trois collines abruptes et rocheuses qui surplombent la plaine du Rhône.

Note de dégustation:

Le Clos des Monzuettes est célèbre pour ses cornalins de qualité. Ce vignoble a été l'un des premiers à replanter ce cépage, également connu sous le nom de Rouge du Pays, à la fin des années 80 ; ; Le bouquet puissant est épicé et minéral, avec des notes de cerise amarena, d'ardoise et de fumée. Le palais fruité et puissant présente un fruit doux, une structure veloutée, des tanins finement sableux et une longue finale aromatique. Accompagne le cochon de lait, les plats de gibier et tout ce que les médecins ne recommandent pas.

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):	Score 18.5/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Cornalin
Référence:	1287323

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cornalin Empreinte Calcaire

Clos des Monzuettes
Valais AOC
Domaine Cornulus

Origine: Suisse
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Cornalin
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 10 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.