



2020 Cornalin Réserve

Valais AOC, Cave Biber

Note de dégustation:

Rouge intense ; bouquet ouvert, fruité de chêne ; notes de noix, épicées ; quelques fruits secs ; en bouche, attaque puissante, tanins coriaces et rustiques ; beaucoup de fruits, des fruits rouges, des cerises aussi ; en finale, tanins marqués, long ; ; Pour le moment, encore un peu rustique mais avec beaucoup de chaleur. Un Cornalin prometteur et plein de caractère.

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:

Notation(s):

Elevage: en Barrique

Apogée: jusqu'en 2031

Cépage(s): Cornalin

Référence: 1323620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cornalin Réserve

Valais AOC
Cave Biber

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Cornalin
Apogée:	jusqu'en 2031
Elevage:	en Barrique
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.