



2023 Vieilles Vignes Blanc

Clos des Corbassières, Valais AOC, Domaine Cornulus

Note de dégustation:

Un clos historique sur la colline de Mont d'Orge, à l'ouest de Sion, connu depuis toujours pour ses vins nobles et riches. Ces raisins de chasselas sont issus de vignes de plus de 50 ans. Il en résulte un vin complexe aux notes de fleurs de mandarine et d'agrumes. Un palais pur et racé avec des notes minérales et une finale fraîche et complexe complètent parfaitement ce grand chasselas. Élevé en amphore.

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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Domaine Cornulus
Notation(s):	
Elevage:	8 Mois en Amphore
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	1336723

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vieilles Vignes Blanc

Clos des Corbassières
Valais AOC
Domaine Cornulus

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Bio
Elevage:	8 Mois en Amphore
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés