



## 2022 Dôle Octoglaive

Valais AOC, Domaine Cornulus

**Note de dégustation:**

Assemblage traditionnel de vieilles vignes de gamay et de pinot noir, mûries sur les terrasses de Savièse et de Sion. Ce vin rouge au bouquet de baies noires, de cerises, de cassis et de myrtilles ainsi qu'aux tanins fins et élégants s'harmonise particulièrement bien avec les spécialités valaisannes, le pot-au-feu classique et les viandes grillées au feu de bois.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Domaine Cornulus
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	Gamay, Pinot Noir
<b>Référence:</b>	1336922

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

Taille: A7 74x105

### **Dôle Octoglaive**

Valais AOC

Domaine Cornulus

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Gamay, Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.