



2022 Cornalin Tradition

Valais AOC, Domaine des Muses

Note de dégustation:

Le vin impressionne par son bouquet intense et complexe de baies noires et mûres et d'épices fines. Il présente également un fruit envoûtant en bouche, est dense, élégant et se termine par une finale aristocratique et persistante.

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:	Domaine des Muses
Notation(s):	
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	Cornalin
Référence:	1338822

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cornalin Tradition

Valais AOC

Domaine des Muses

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s): Cornalin

Apogée: jusqu'en 2032

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.