



## 2017 Cornalin

L'Enfer du Calcaire, Coteaux de Sierre Valais AOC, Histoire d'Enfer

**Note de dégustation:**

Un Cornalin très fruité avec une très belle texture veloutée et de la fraîcheur sans aucune agressivité.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	14.6 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	Cornalin
<b>Référence:</b>	1350017

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

Taille: A7 74x105

### **Cornalin**

L'Enfer du Calcaire  
Coteaux de Sierre Valais AOC  
Histoire d'Enfer

**Origine:** Suisse  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):** Cornalin  
**Apogée:** jusqu'en 2034  
**Vol. alcool:** 14.6 %  
**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.