



## 2023 Cornalin Classique

Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Un Cornalin enchanteur

### Description:

Le cépage valaisan autochtone cornalin s'exprime au nez avec ses belles notes de cerise et ses notes fumées délicates. En bouche, il convainc par sa puissance et sa complexité. Les raisins destinés au Cornalin charnu et poivré de Jean-René Germanier proviennent des vignobles abrupts de Vétroz et de Conthey. L'élevage en fûts de chêne neufs de 400 litres qui dure 12 mois façonne des tanins mûrs et souples.

### 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>	Jean-René Germanier
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Cornalin
<b>Référence:</b>	1128423

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

Taille: A7 74x105

### **Cornalin Classique**

Valais AOC

Domaine Jean-René Germanier

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Cornalin
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.