



2022 Cornalin Quintessence

Valais AOC, Benoît Dorsaz

Note de dégustation:

Les ceps de cornalin de Benoît Dorsaz se trouvent sur les lieux-dits "Les Perches" à Fully et "Chavanne" à Leytron. Rendement moyen de 5dl/m². Le vin a été élevé en barriques pendant 12 mois. Avec sa robe rouge foncé, ce vin authentique se présente avec un bouquet délicat et complexe, aux arômes intenses de lierre et de cerises sauvages. Riche en extrait et concentré avec des tanins souples. Un vin de grande classe ; ;

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: Benoît Dorsaz

Notation(s):

Cépage(s):

Référence: 1315022

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cornalin Quintessence

Valais AOC
Benoît Dorsaz

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s):

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.