



## 2023 Syrah Chamaray Antica

Valais AOC, Domaine Cornulus

**Note de dégustation:**

Syrah cultivée en biodynamie, produite uniquement dans les meilleures années. Élevée en fûts de chêne du Tronçais et parfaitement conservée dans une ancienne galerie de mine sous le Clos Mangold. Il en résulte une grande syrah étoffée, avec beaucoup de matière et une énorme complexité ; ;

**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>	Domaine Cornulus
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Référence:</b>	1336823

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

Taille: A7 74x105

### **Syrah Chamaray Antica**

Valais AOC

Domaine Cornulus

**Origine:** Suisse

**Notation(s):**

**Cépage(s):**

**Vol. alcool:** 14.5 %

**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.