



2020 Cornalin Les Serpentes

Domaine St-Théodule, Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Specialità rossa del Vallese

Descrizione del vino:

Gérald, Patricia Besse e la figlia Sarah producono favolosi vini di carattere con grande profondità e mineralità sui ripidi pendii della loro regione, tra i migliori che il Vallese possa offrire. Il loro Cornalin è un vino rosso complesso e denso, con grande eleganza, una marcata struttura tannica e un eccellente potenziale di sviluppo.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	CH
Regione:	Vallese
Produttore:	Gérald Besse
Valutazioni:	Parker 92/100
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2037
Varietà d'uva:	100% Cornalin
Numero di articolo:	1128120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cornalin Les Serpentes

Domaine St-Théodule
Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Origine: CH
Valutazioni: Parker 92/100
Varietà d'uva: 100% Cornalin
Maturità: fino a 2037
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.