



## 2021 Hermitage Coeur du Clos

Clos des Corbassières, Valais AOC, Domaine Cornulus

**Nota di degustazione:**

Un vino molto raro proveniente da uno dei migliori vigneti del Vallese, il Clos des Corbassières. Le viti, vecchie fino a 100 anni, gli conferiscono densità e vigore. Vino molto raro proveniente da uno dei migliori vigneti del Vallese, il Clos des Corbassières. Viti vecchie fino a 100 anni gli conferiscono densità e vigore. Un sapore pieno e stimolante.

**Abbinamenti:**

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

**Consigli per il consumo:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vallese
<b>Produttore:</b>	Domaine Cornulus
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Marsanne
<b>Numero di articolo:</b>	1288021

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Hermitage Coeur du Clos**

Clos des Corbassières  
Valais AOC  
Domaine Cornulus

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Marsanne
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi