



2022 Cépages Nobles Octoglaive

Terre Calcaire, Valais AOC, Domaine Cornulus

Nota di degustazione:

Colore rosso intenso. Aromi di ciliegie nere e prugne, poi note di spezie e cuoio. Palato generoso con tannini vellutati e un lungo finale.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore: Domaine Cornulus

Valutazioni:

Vinificazione: in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: fino a 2027

Varietà d'uva: 40% Pinot Noir, 25% Merlot, 25% Syrah, 10% Gamay

Numero di articolo: 1287022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cépages Nobles Octoglaive

Terre Calcaire
Valais AOC
Domaine Cornulus

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	40% Pinot Noir, 25% Merlot, 25% Syrah, 10% Gamay
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.