



2022 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. 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

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Domaine Cornulus
Valutazioni:	Score 19/20
Gradazione alcolica:	13.3 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	Marsanne, Roussanne
Numero di articolo:	1288022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hermitage Coeur du Clos

Clos des Corbassières

Valais AOC

Domaine Cornulus

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Marsanne, Roussanne
Maturità:	fino a 2030
Gradazione alcolica:	13.3 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi