



2023 Chasselas Vieilles Vignes

Clos de Mangold, Valais AOC, Domaine Cornulus

Chasselas con eccezionale durata di conservazione

Descrizione del vino:

Lo Chasselas Vieilles Vignes è un vino bianco dai sapori intensi di pesca, albicocca e note speziate. Fa parte della Mémoire des vins suisses ed è stato accuratamente maturato in anfore. Il suo potenziale di invecchiamento è eccezionale.

Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi dorati. Bouquet complesso con note fruttate e minerali, fiori di tiglio, uva spina, salvia, ma anche un po' di pietra bagnata e una nota di mentolo. L'attacco elegante lascia spazio a complessi aromi di chasselas, ora anche albicocche e un po' di miele, tostatura leggera e una nota di nocciola; piacevole freschezza nel finale persistente.

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 18.5/20
Vinificazione:	8 Mesi in Anfora
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	1287423

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chasselas Vieilles Vignes

Clos de Mangold
Valais AOC
Domaine Cornulus

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	8 Mesi in Anfora
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi