



2023 Vieilles Vignes Blanc

Clos des Corbassières, Valais AOC, Domaine Cornulus

Nota di degustazione:

Uno storico Clos sulla collina di Mont d'Orge, a ovest di Sion, è da sempre noto per i suoi vini nobili e ricchi. Queste uve Chasselas sono raccolte da viti di oltre 50 anni. Il risultato è un vino complesso con note di fiori di mandarino e agrumi. Un palato puro e vivace con note minerali e un finale fresco e complesso completano perfettamente questo grande Chasselas. Maturazione in anfore.

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:	
Vinificazione:	8 Mesi in Anfora
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	1336723

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vieilles Vignes Blanc

Clos des Corbassières

Valais AOC

Domaine Cornulus

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	8 Mesi in Anfora
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi