



## 2020 Syrah Chamaray Antica

Valais AOC, Domaine Cornulus

**Nota di degustazione:**

Syrah coltivato in modo biodinamico, prodotto solo nelle annate migliori. Maturato in botti di rovere Tronçais e perfettamente conservato in un vecchio tunnel della miniera sotto il Clos Mangold. Il risultato è un Syrah grande e corposo, con molta sostanza ed enorme complessità;

**Abbinamenti:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vallese
<b>Produttore:</b>	Domaine Cornulus
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Maturità:</b>	fino a 2036
<b>Varietà d'uva:</b>	Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	1336820

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Syrah Chamaray Antica**

Valais AOC

Domaine Cornulus

**Origine:** Svizzera

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** Syrah

**Maturità:** fino a 2036

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.