



2022 Dôle Octoglaive

Valais AOC, Domaine Cornulus

Nota di degustazione:

Tradizionale assemblaggio di vecchie viti di Gamay e Pinot Nero che maturano sulle terrazze di Savièse e Sion. Questo vino rosso, con il suo bouquet di more, ciliegie, ribes nero, mirtilli e i suoi tannini fini ed eleganti, si armonizza particolarmente bene con le specialità del Vallese, il classico stufato pot-au-feu e la carne alla brace.

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:	12 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	Gamay, Pinot Noir
Numero di articolo:	1336922

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dôle Octoglaive

Valais AOC

Domaine Cornulus

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: Gamay, Pinot Noir

Maturità: fino a 2028

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 12 Mesi in Fulmine

Gradazione 13.0 %

alcolica:

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