



2016 Cornalin Neyrun

Valais AOC, Lux Vina Domaines des Chevaliers

Nota di degustazione:

Colore rubino-violaceo intenso; è difficile credere che questo vino stia in una bottiglia! È così grande, così complesso e continua a svilupparsi nel bicchiere. E continuerà a farlo per molto tempo. All'olfatto risuonano frutti scuri e bacche nere, con una nota di vaniglia dovuta all'invecchiamento in legno, ma il sapore complessivo di questo vino ha bisogno di molto tempo e aria per svilupparsi. I tannini potenti al palato conferiscono al vino una forte statura. Corposo, ma con una trama molto fitta, elegante e fine, grazie al terreno calcareo.

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.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Domaines des Chevaliers SA
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	13.2 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	Cornalin
Numero di articolo:	1341616

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cornalin Neyrun

Valais AOC

Lux Vina Domaines des Chevaliers

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: Cornalin

Maturità: fino a 2032

Gradazione 13.2 %

alcolica:

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