



2022 Cornalin Quintessence

Valais AOC, Benoît Dorsaz

Nota di degustazione:

Le viti di cornalin di Benoît Dorsaz si trovano nel vigneto "Les Perches" a Fully e nel vigneto "Chavanne" a Leytron. Resa media di 5 dl/m². Il vino è stato affinato in barrique per 12 mesi. Dal colore rosso scuro, questo vino autentico ha un bouquet delicatamente complesso, con intensi aromi di edera e ciliegie selvatiche. Ricco di estratto e concentrato con tannini morbidi. Un vino di grande classe; ;

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:	Benoît Dorsaz
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1315022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cornalin Quintessence

Valais AOC
Benoît Dorsaz

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva:

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