



2023 Gamay Vieilles Vignes

Clos des Corbassières, Valais AOC, Domaine Cornulus

Nota di degustazione:

Una bottiglia originale e rara con note di frutti rossi, mirtilli e prugne rosse. Al palato è leggermente affumicato e vellutato, con tannini fini e un finale lungo e corposo. Sicuramente uno dei migliori Gamay della Svizzera!

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:	10 Mesi in grandi botti di legno
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.7 %
Varietà d'uva:	100% Gamay
Numero di articolo:	1288123

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gamay Vieilles Vignes

Clos des Corbassières
Valais AOC
Domaine Cornulus

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Gamay
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	10 Mesi in grandi botti di legno
Gradazione alcolica:	13.7 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.